SAKSI KEBABI

3 bostan patlıcan
500 gr kuzu kuşbaşı
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı
domates salçası
1.5 su bardağı su
2 su bardağı konserve bezelye
1 soğan
50 gr kaşar peyniri
Kızartmak için sıvıyağ
Tuz,
karabiber
kekik
Üzeri için:
2 domates
3 sivribiber Kırmızı pulbiber

Patlıcanların saplarını kesip enlemesine ikiye bölün. Kabuklarını alacalı soyup içini bıçakla kase gibi oyun. Tuzlu suda 15-20 dakika bekletin.
Patlıcanların suyunu sıkıp kurulayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp patlıcanları kızartın.
Soğanı temizleyip ince kıyın. Margarini tavada eritip soğanı kavurun. Etleri ilave edip karıştırarak kavurun. Et suyunu salıp çekince salça ve baharatları ekleyin. Birkaç dakika daha kavurup 1.5 su bardağı su ilave edin. Bezelyeden 2 kaşık ayırın. Etleri süzerek bir kaba alın ve kalan bezelye ile harmanlayın. Hazırladığınız iç malzeme ile patlıcanları doldurun. Üzerlerine biber kaşık et suyu döküp fırın tepsisine dizin. Kalan et suyu ve bezelyeyi tepsiye dökün.
Fırını ısıtın. Domatesleri ve kaşar peynirini enine dilimleyin. Patlıcanların üzerine dönüşümlü olarak 1 domates, 1 biber; 1 dilim kaşar peyniri yerleştirin. Üzerine 1 tutam kırmızı pulbiber serpiştirin. Kaşar peyniri eriyinceye kadar 5 dakika fırınlayın.

© lezzetler.com tarif no:17521 • adı:Saksı Kebabı • gönderen:NeclaK • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:24