SAKSI KEBABI

2 büyük bostan patlıcanı (ortadan enlemesine ikiye kesilip, iç kenarlarında 1 cm etli kısmından bırakılarak içleri oyulmuş)
1+1/2 çorba kaşığı + 1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı rafine yağ
700 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
1 çay kaşığı kekik
2 orta boy domates (dilimlenmiş)
Baharat torbası:
8 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 küçük defne yaprağı

Patlıcanların üstüne 1+1/2 çorba kaşığı tuzu serpip, 1 saat bir kenarda bekletiniz. Orta boy bir tavada rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Patlıcanları yıkayıp, kağıt peçete ile kuruladıktan sonra, kızgın yağda her taraflarını 3-4 dakika kızartınız. Büyükçe bir tencereye bol su koyup, harlı ateşte kaynatınız. Kızarmış patlıcanları suya atıp, 2-3 dakika haşladıktan sonra, bir delikli kepçeyle süzerek alınız. Patlıcanları 1 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlanmış bir fırın tepsisine diziniz.
Büyükçe bir tencereye 2 çorba kaşığı yağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca etleri koyup sık sık karıştırarak 10 dakika kavurunuz. Su, kalan bir çay kaşığı tuz ve baharat torbasını ekleyip, etleri tencerenin ağzı kapalı olarak ağır ateşte 1 saat kaynatınız. (Üstünde biriken köpükleri zaman zaman bir delikli kepçeyle alıp atınız).
Tencereyi ateşten alıp, etleri bir delikli kepçeyle çıkararak patlıcanların içine doldurunuz.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (150 C) getirip, ısıtınız.
Her patlıcanın üstüne kekiği serpip, 2'şer domates dilimi koyduktan sonra, üstlerini yağlı kağıtla örterek, fırında 15 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, patlıcanları bozmadan ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64151 • adı:SAKSI KEBABI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 04:34