



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHZADE KEBABI (DÜDÜKLÜ)

1 kilogram kuşbaşı dana eti
5 adet patlıcan
2 adet kuru soğan
4-5 adet yeşil biber
5-6 diş sarımsak
Karabiber
Pul biber
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet domates
Sıvı yağ
Tuz

Patlıcanları alaca soyup küp küp doğrayın ve tuzlu suya koyun.

20 dakika kadar beklettikten sonra süzüp kurulayın.

Etləri düdüklü tencereye alın.

Üzerini geçecek kadar su ekleyip kapağını kapatmadan haşlamaya başlayın.

Suyun yüzeyinde oluşan köpükleri bir kaşık yardımıyla topladıktan sonra kapağını kapatıp 10 dakika da böyle pişirin.

Bu esnada patlıcanları bol yağda kızartın.

Soğanları yemeklik, biberleri ise halka halka doğrayın.

Ayrı bir tencerede 3 yemek kaşığı kadar sıvı yağı kızdırın.

Soğanları bu yağda kavurun.

Ardından biberleri ilave edin.

Son olarak sarımsakları ekleyip kavurmaya sürdürün.

Tuz, karabiber ve pul biber ekleyin.

Son olarak haşladığınız etleri sebzelere ilave edin ve tüm malzemeyi karıştırıp ocaktan alın.

Patlıcanları güvecin dibine yerleştirin.

Üzerine etli malzemeyi boşaltın.

Domates ve biber dilimleriyle etin üzerini kapatın.

Etin haşlama suyundan 1 su bardağı kadarını alın.

Salçayı içinde ezip etlerin üzerine gezdirin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp domates ve biberler iyice pişinceye kadar güveci fırınlayın.

Yanında pilavla sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:146022 • adı:Şehzade Kebabı (Düdüklü) • gönderen:macenta • indirme tarihi:02.04.2025 - 21:35