



ŞEHZADE KEBABI

<https://www.milliyet.com.tr>

500 gr kuşbaşı dana eti
4 adet patlıcan
2 kuru soğan
3 kırmızı biber
1 diş sarımsak
Karabiber
Pulbiber
Tuz
1 yemek kaşığı salça
Zeytinyağı

Kuşbaşı doğranan etleri kızgın tavada mühürleyip altını kısın ve kendi haliyle pişmeye bırakın. Patlıcanlar alacalı bir şekilde soyun ve iri küpler şeklinde doğrayıp ayrı bir tavada kızartın. Geniş bir tavaya zeytinyağı, yemeklik doğranan soğanları ve iri doğranmış biberleri koyulup soteleyin. İçerisine sarımsak ve baharatlar ilave edilip karıştırın. Son olarak pişmiş olan etleri karışıma katıp karıştırın ve ocaktan alın. Ardından patlıcanları da ilave edip orta boy güveç fırın kabı içerisine koyun. 1 yemek kaşığı salçayı, 1 su bardağı suda karıştırın ve şehzade kebabının üzerine gezdirin. 200 derece fırında, yaklaşık 20 dakika pişirin.

