

Ali Nazik Kebabi

Malzemeler

3 adet patlican

Yogurt (mumkunse suyu biraz suzulmus)

200 gr kusbasi kuzu eti (cok minik dogranmis)

1 tatli kasigi biber salcasi veya 1 yemek kasigi domates salcasi

2 yemek kasigi tereyagi

1 kucuk sogan (kup kup dogranmis)

1 adet domates rendesi

Tuz, karabiber

Yapilisi

Patlicanlari ocak atesinde veya firinda kozleyiniz. Ocak atesinde kozlemeden once ocagin ates cemberinin disindaki yerlerini alüminyum folya ile kaplarsaniz kirlenmesini önlemis olursunuz. Firinda kozleyecegınız patlicanlarınızı catal ile iki yerinden delmenizi öneririm. Ayrıca tepsinize yağlı kagıt sererseniz patlicanların akan suyu tepsinizi yakmayacaktır.

Ben patlicanlarımı mangal atesinde kozlemis ve dondurucumda saklamistim.

Patlicanlarınız kozlenirken teflon tenceresini ısıtip etlerinizi icine atirin. Tahta kasikla hizlica 1 dakika kadar kavurun. Kendi suyunu salıp cekinceye kadar cok kisik ateste pisirin. Etiniz büyük bas eti ise gec piseceginden duduklude pisirmenizi öneririm. Yada arada azar azar kaynamis su ilave ederek sabırla kisik ateste pisirmeyi saglayınız. Kuzu eti pisirme suresinin kisaligi sayesinde tercihimdir.

Ayrı bir tavada sogani tereyagi ile kavurunuz. Salcayı ilave edip hizlica kavurduktan, 1 adet domates rendesini de ilave edip tencerenin kapagini kapatınız. Domatesin cigligi gidene kadar -takribi 1 dk- kisik ateste pisiriniz ve baharatlarını atıp -pisen ve dinlenmekte olan- etinize bu karisimi ilave ediniz. Sicakken karistiriniz.

Kozlediginiz patlicanların kabuklarını soyup önce bıçak yardımı ile ince ince kişiniz.

Catal yardımı ile de pure kivamina getiriniz.

Patlican pureniz ilikken (cok sicak olursa yogurt cok sulaniyor) servis zamanında (fazla bekletilmesi de sulandırıyor, Beklemeniz uzun olucaksa patlicanlar ilik değil tamamen sogumus olmalıdır).Yogurt ile karistirip servis tabagina alınız. Ardından üzerine hazırladiginiz sicak etli karisimdan ilave ediniz. Servise hazirdir, afiyet olsun:)