

Kayseri Usulu Patlican Kovalama

Malzemeler

500 gram kuzu kusbasi et
8 kozlenmis patlican
1 soğan
4 domates
3 yesil biber
2 kirmizi biber
3 bas sarimsak
1 su bardagi siviyağ
1 tatli kasigi tuz
1 tatli kasigi pulbiber

Yapilisi

Etler bir tencereye alinip suyunu birakip cekene kadar pisirilir. Uzerine yağ eklenip karistirilir. Yemeklik dogranmis soğan ve biberler eklenip hafifce kavrulur. Kup dogranmis domatesler ve baharatlar eklenir. Hafifce kavrulur. Son olarak kozlenmis patlicanlar dogranip eklenir. Hafifce karistirildiktan sonra firin kabina alinir. Yemek firinin ızgara bolumunde uzeri kizarana kadar bekletilir.