

Kozlenmis Patlicanli Et Sote

Malzemeler

500 gr kucuk kusbasi et
6 veya 7 tane kozlenmis patlican
3 sivri biber
1 kirmizi biber
4 domates
2 sogan
Tuz
Karabiber

Yapilisi

Etleri teflon tencereye koyup rengi donene kadar sotele uzerine kup kup kestigimiz soganlari ilave edip soteliyoruz biberleri dograyip ilave edin domatesleri kup kup kesip etlerin uzerine koyup biraz cevirin biraz sicak su ilave edip bir tasim kaynatin.Kozlenmis patlicanlari ezip borcama koyun uzerine etleri ilave edip servis yapmaya yakin onceden isitilmis firina verip 15-20 dk pisirin