

Tencere Kebabi

Malzemeler

yarım kilogram dana kusbasi
2 adet patates
3 adet patlıcan
2 adet sivri biber
2 adet kırmızı biber 1 adet kuru soğan
1 yemek kasığı domates salçası
yeteri kadar tuz ve karabiber
kızartmak için Aycicek yağı

Yapılışı

Oncelikle etimizi duduklu ye koyalım 2 yemek kasığı sivi yağ ve etlerin üzerine gelecek kadar sıcak su ekleyip yumuşayınca ya kadar saat olarak da yarım saat pisirelim bu sırada patlıcanlarımızdan başlayarak sebzelerimizi doğrayalım. Patatesleri kare kare, patlıcanları alaca doğrayalım sonra parmak şeklinde uzun uzun keselim. Patlıcanları tuzlu suda bekletelim. Acılığı tamamen gitsin. Biberleri de sirasi ile doğrayalım. Once patatesleri sonra patlıcan ve biberi kızartalım. Havlu kâğıt üzerine sererek yağlarını cektirelim. Kuru soğanları yemeklik doğrayalım. Sivi yağ koyduğumuz tencerede biraz kavuralım. Etlerin suyunu ayırın. Eti soğanın üzerine ekleyip kavuralım. Domates salçasını ekleyelim. Son olarak da etin suyunu, tuzunu ve baharatları ve sebzeleri katalım. İki tasım kaynattıktan sonra altını kapatalım.