

Zile Usulu Patlican

Malzemeler

750 gram dana kusbasi
1 kilo patlican
4 adet domates
4 adet sivri biber
4 adet sogan
5 dis sarimsak
1 tatli kasigi tuz
1 tatli kasigi karabiber
1 tatli kasigi kimyon
1 tatli kasigi pul biber

Yapilisi

Yapilisi: 750 gram dana kusbasi eti az yag ile kavurulur. Dort sogan yemeklik dogranir. Dort patlican alacali soyulup irice dilimlenir ve tuzlu suda bekletilir. Dort adet sivri biber de verev dogranarak hazirlanir. Dogranan soganlardan ikisi etle bulusturulur, iki sogan ise baska bir tencerede kavurulur. Tuzlu suda bekletilen patlicanlar suzulup sikilarak kavrulan soganlara eklenir ve kasik sokmadan tencere calkanarak malzemeler kavurulur. Kabuklari soyulup dogranan dort domates, kavrulan patlican ve soganla bulusturulur, uzerine tuz serpilir. Tencere yine calkanarak icindeki sebzeler kavurulur. Soganla kavrulan ete tuz, karabiber, kimyon ve pul biber serpilir. Kavrulan et ve sogani, diger tencerede kavrulan, patlican, domates ve soganla birlestirilir. Malzemelerin ustune verev dogranan sivri biber ve incecik dilimlenen sarimsaklar yerlestirilip pir tasim daha pisirilir.

Zile usulu patlican sunuma hazirdir...