

Kekikli Dana Fırında Patlıcan

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

Açılış 8/10

Bodrum usulü kekikli dana fırında patlıcana dana etini patlıcan ve kekikle buluşturarak sulu, tok ve fırın kokulu bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Patlıcan
- 1 çay kaşığı Kekik
- 1 su bardağı Domates rendesi

Yapılışı

- Başlangıç olarak patlıcanı 6 dakika mühürleyin.
- Et ve sosu ekleyin.
- Tenceresinde sıvı yağ malzemelerin hizasına kadar ekleyin.
- Tepsiyi 18 dakika pişirin.
- 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.
- Servisinde üstüne taze ot veya kızıldağ gezdirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı önceden 6 dakika mühürlemek tepside dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ekmek ve yeşil salata sunun.