

Köz Patlıcan Kuzu Kapama

Toplam 44 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Orta

~328 kcal

Açılış 18/10

Urfa usulü köz patlıcan kuzu kapama, kuzu etini köz patlıcan ve sarımsakla buluşturarak dumanlı güçlü ve davet sofrası için uygun bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 500 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 3 adet Patlıcan
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun ve 10 dakika süzgeçte bekletin.
2. Kuzu etini geniş tencerede 10 dakika mühürleyin.
3. Soğanı ekleyip 5 dakika kavurun, etin taban lezzeti çözünsün.
4. Az sızma yağ ekleyip eti 20 dakika kapalı pişirin.
5. Köz patlıcanları tencereye yayın ve 10 dakika etle birlikte pişirin.
6. Yemeği 5 dakika dinlendirip patlıcan dokusunu bozmadan servis edin.
7. Serviste patlıcan alttan üste katlamayın böylece köz dokusu lif lif kalır.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları tencereye aldiktan sonra kaba şekilde ezmek etin yanlarında daha iyi doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sızma yağ servis edin, yanlarında avraç ve soğan salatası sunun.

Alerjenler

Süt