ETLİ PATLICAN (İRAN YEMEĞİ)

(4 Kişilik)

4 Adet Patlıcan

1/2 Kg kemiksiz/kemikli kırmız et (Dana-koyun)

1 Adet soğan

Salça

Pul Biber

Kara Biber

Zerdeça

Tuz

Yapılışı:

Patlıcanları sapını koparmadan bütün olarak soyun. Uzun şeritler halinde dörde bölün. Ve kızartmaya başlayın. -Kızarmış patlıcanların yağını almak için, servis tabağına kağıt havlu bırakırsak yağını alır- Tabir-i caizse nar gibi kızarmaları gerekiyor:)

Diğer taraftan etimizi haşlıyoruz Haşlarken tuz, karabiber bir adet soğanıda küp küp doğrayıp haşlamaya bırakıyoruz..

Ayrı bir tencerede salçalı sos hazırlıyoruz. İsteğe göre 1-2 kaşık salça, tuz, karabiber, pul biber,zerdeçayı da ekleyip kısık ateşte sosumuzu kaynamaya bırakıyoruz. Daha sonra kızarmış patlıcanları tek tek sosa bırakıyoruz-saplarından tutup şeritlerinin kopmamasına özen gösteriyoruz.- ve haşlanmışetleri de döktükten sonra 10-15 dakika daha sosta kısık ateşte bekletiyoruz. Ve sıcak olarak servis yapıyoruz.