

Kekikli Dana Fırında Patlıcan

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

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

Malzemeler

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

Yapılış

- Patlıcanları dilimleyip tavada 5-6 dakika mühürleyin.
- Dana etini ayrı tavada yüksek ateşte 4-5 dakika çevirin.
- Domates rendesi ve kekiği etle karıştırın.
- Patlıcan ve etli harcı tepsiye kat kat yerleştirin.
- Yemeği 190°C fırında 18-20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları önceden 6 dakika mühürlemek tepside dağılmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ekmek ve yeşil salata sunun.