

Sicilya Usulü Dana Şiş ve Manda Yoğurdu ile Közlenmiş Patlıcan

Malzemeler

- 200 gr Amasya Et Ürünleri Dana Kontrfile
- 50 gr suda mozzarella peyniri
- 100 gr domates
- 100 gr patlıcan
- 20 gr ıspanak
- 50 gr kuru soğan
- 10 gr sarımsak
- 10 gr taze fesleğen
- 30 gr manda yoğurdu
- 20 gr tereyağı



Hazırlanışı

Amasya Et Ürünleri Dana Kontrfileler 50şer gramlık 4 parçaya ayrılır ve ince bir şekilde dövülerek inceltir. Bir tavada ince kıyılmış soğan ve sarımsaklar kavrulur. Ayıklanıp yıkanan ıspanaklar ilave edilir ve kavrulur. Tuz ve biber eklenerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra etlerin üzerinde eşit şekilde paylaşılır. Mozeralla peyniri ıspanakların üzerlerine yerleştirilir. Etler rulo şeklinde sarılır ve şişlere geçirilir. Hazırlanan etler ızgarada pişirilirken patlıcanlar közlenir ve soyularak küp şeklinde doğranır. 1 diş sarımsak doğranır, tuz, karabiber ve manda yoğurdu ilave edilip karıştırılır. Bir tavada soğan ve sarımsağa zeytinyağında kavrulur. İnce doğranan domatesler ilave edilir. Ardından ince kıyılmış fesleğenler eklenir. Sosa zeytinyağı ilave edilerek kıvamı açılır. Ardından servise hazırlanır.

Dedeman İstanbul Executive Chef'i Ali Kaplan

Foodinlife dergisi için hazırlanmıştır.