ALİ NAZİK KEBABI

3 yemek kaşığı yoğurt
2 patlıcan
2 diş sarımsak
200 gr kuşbaşı et
1 kaşık tereyağı

Patlıcanları ateşte közleyin. Patlıcanların kabuklarını çıkararak, ufak ufak doğrayın. Sarımsaklı yoğurtla patlıcanları çatalın sırtı ile ezilene kadar karıştırın. Etleri şişe takarak pişirin. Kızarıp, piştikten sonra ufak ufak doğrayın.
Yoğurtlu patlıcanı üzerine döküp, süsleyin. Nefis bir kebap yemeği servise hazırdır. Kolaycacık ve fazla zaman ayırmadan hazırlayacağınız bu değişik kebabın tadına duyamayacaksınız.

© lezzetler.com tarif no:23449 • adı:ALİ NAZİK KEBABI • gönderen:BoraBora • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:38