ALİNAZİK

200 gr. orta yağlı kıyma
2 su bardağı süzme yoğurt
3 adet patlıcan
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
Maydanoz, tuz, kırmızı biber

Öncelikle patlıcanları fırında veya ocakta közleydim. Kabuklarını soyup, bıçakla incecik kıyalım. Tuz ve dövülmüş sarımsakla karıştırılmış yoğurdu ekleyelim. Bu karışımı güveç kabma koyup ısıtalım. Diğer tarafta kıymayı şişlere takıp, közde veya fırının ızgarasında pişirelim. Dilerseniz kıymayı tavada kavuralım. Pişen kebabı parçalara ayırakın. Tereyağını tavaya alıp eritelim. Kırmızıbiber ve etleri ekleyip kavuralım. Kavurduğumuz kebabı, ısıtılmış güveçteki sosun üzerine yerleştirelim. İnce kıyılmış maydanoz ile süsleyerek servis yapalım.

ML® Buğu Kebabı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:16913 • adı:Alinazik • gönderen:Karabiber • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:16