TEPSİ KEBABI

1 kilo patlıcan
100 gr. tereyağı
500 gr. yağlı kıyma
tuz
pul biber

Patlıcanlar parmak kalınlığında kesilip tuzlu suya atılır. Kıymaya, tuz, biber ilave edip yoğrulur. Yuvarlak köfteler yapılır. Patlıcan tuzlu sudan çıkartılıp elle acı suyu sıkılır. Tepsiye bir patlıcan bir köfte olmak üzere sıralanır. Üstüne tereyağı parçalanıp serpilir. Üzeri kalın kağıtla örtülüp fırına verilir. Kendi suyuyla pişirilir.

ML® Tepsi Eti için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:23491 • adı:Tepsi Kebabı • gönderen:zagor • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:13