



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ PATLICAN DIŞI TAVUK PÜRELİ KEBAP

7 adet patlıcan
500 gr. tavuk göğsü
1 adet haşlanmış patates
1 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
Tuz
Karabiber
2 adet domates
1 tutam fesleğen
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı sıvıyağ

Tavuk göğsü kıyma makinasında çekerek kıyma elde ediyoruz. Patlıcanların kabuklarını tamamen soyuyoruz. Alt kısımlarını kesiyoruz ve yağda yüzde seksen oranında kızartıyoruz. Haşlanmış patatesi soyuyoruz. Kıymayı karıştırma kasesine alıyoruz. İçine haşlanmış patatesi rendeliyoruz. Yumurtayı kırıyoruz. Tuzunu ve karabiberini atıyoruz. Kıvamına göre galeta unu döküyoruz ve iyice yoğuruyoruz. Kızarttığımız patlıcanların etrafını köfte harcıyla kaplıyoruz. Yağlanmış fırın kabına diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişiriyoruz. Sosu için; domatesleri soyuyoruz ve küçük küçük doğruyoruz. Margarin erittiğimiz tavaya domatesleri de ilave ederek pişirmeye başlıyoruz. Sarımsakları da ince doğrayarak tavaya alıyoruz. Fesleğeni doğrayarak sosa ekliyoruz ve tuzunu da atarak hepsini pişiriyoruz. Kebabımız tam pişmeden evvel fırından çıkarıyoruz ve üzerine sosunu döküyoruz. Tekrar fırına koyarak bir süre daha pişiriyoruz.