İSLİM KEBABI

Malzemeler
1,5 kg. ince uzun patlıcan
4-5 adat çarliston biber, irice doğramınış
3-4 küçük domates
Köfte için:
Yarım kg kıyma
1 yumurta
1 kuru soğan
2-3 diş sarımsak
2-3 dilim ekmek içi (fırında kurutulup robotta çekilmiş)
tuz, karabiber
Sos için:
2-3 domates
sıvıyağ
1 çay bardağı su
tuz

Patlıcanların kabuklarının bir kısmını ortadan kesin, böylece diğer dilimlerken kenarlarında çizgiler kalsın. Dilimleri tuzlayın veya tuzlu suda bekletin. Bu arada köfteyi hazırlayın. Köfte harcındaki tüm malzemeleri karıştırıp yoğurun. Harçtan yumurtadan biraz küçük parçalar koparıp yuvarlayın. Cam tepside fırına sürüp 200C'de pişirin. Köfteler pişerken patlıcanları kızgın yağda hafif pembeleşene kadar kızartın. Derin bir kaseye 2 patlıcan dilimini karşılıklı yerleştirin. İçine bir köfte koyup patlıcanları üzerine kapatın. Kaseyi ters çevirin, kebabı fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine 1 biber dilimi ve 1 domates dilimi yerleştirip kürdan batırın ve 200C'de pişirin. Sosu için domatesleri soyup rendeleyin. Biraz sıvıyağ ile tavada öldürün, suyu ilave edip kaynatın. Tuzunu da ekledikten sonra tabaklara paylaştırın.

© lezzetler.com tarif no:15897 • adı:İslim kebabı • gönderen:Zerdali • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:05