KÖFTELİ KIZARMIŞ PATLICAN KEBABI

1 kg. patlıcan
400 gr. kıyma
1 adet kuru soğan
1 tutam maydanoz
2 yemek kaşığı galeta unu
1' er tutam karabiber, kimyon ve yenibahar
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı salça
3 yemek kaşığı sana klasik

Patlıcanları alacalı soyun. Orta kısmını biraz geçecek şekilde, tam koparmadan 1.5 cm. kalınlığında dilimler halinde kesin.
Patlıcan yemeklerinde mutlaka acı suyu çıksın diye patlıcanı tuzlayıp bekletirim. Fakat Bu yemekte öyle yapmadım.
Patlıcanları kızgın yağa atıp arkalı önlü kızartın. Çevirirken dikkat edin dilimler kopmasın.
Diğer tarafta köfte malzemeleriyle köfteyi yoğurun. Küçük yuvarlak köfteler yapıp, kızaran patlıcanın dilimleri arasına yerleştirin. Köftelerin çok özenli olmasına gerek yok.
Patlıcanları bir tepsiye dizin. Üzerine bir kaşık salçayı, 1.5 su bardağı suyla sulandırıp dökün.
Aralarına domates ve biber dilimleri koyun. Üzerini aliminyum folyo veya yağlı kağıtla kapatıp 200 derecelik fırında 20 dakika kadar pişirin.
Daha sonra üzerini açıp, 15 dakika da o şekilde pişirip, üzerinin kızarmasını sağlayın.
Tepsiden servis tabağına alırken yine dikkatlice alın ki, patlıcanlar bölünmesin.

© lezzetler.com tarif no:104655 • adı:Köfteli Kızarmış Patlıcan Kebabı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:09