KÖZ PATLICANLI KIYMA KEBABI

6 adet orta boy patlıcan
400 gram dana kıyma
200 gram kuzu kıyma
2 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet dolmalık biber
1 adet büyük boy domates
2 diş sarımsak
Tuz
Birer tutam kekik ve karabiber
Harcı için:
2 adet dolmalık biber
100 gram mantar
1 adet büyük boy soğan
Yoğurt sosu için:
3 diş sarımsak
500 gram süzme yoğurt
Biberli tereyağı sosu için:
180 gram tereyağı
1 çay kaşığı pulbiber

Dana ve kuzu kıymasını, kıyma makinesinden bir defa daha beraber çekin. Soğanları yemeklik doğrayıp bir tencerede sıvıyağ ile birlikte pembeleşene kadar kavurun. Dolmalık biberleri kıyıp kıymayla birlikte tencereye ekleyin. Kızarıncaya kadar karıştırarak pişirin. Çekirdekleri çıkartılıp küp doğranmış domatesi ekleyin. Kekik, karabiber ve tuz ekleyip karıştırın. Tencereyi ocaktan alın. Diğer taraftan patlıcanları birkaç yerinden delip közleyin. Kabuklarını soyup bir bıçakla kuşbaşı şeklinde doğrayın. Tereyağını bir tavada eritip dövülmüş sarımsakları ekleyerek 1-2 dakika soteleyin. Pembeleştikten sonra doğranmış patlıcanları ekleyip soteleyin. Tuzunu ayarlayıp karıştırın ve servis yapılacak kaba alın.
Yoğurt sosu için bir gün önceden süzdürülmüş yoğurdu bir çırpma teliyle çırpıp dövülmüş sarmısağı ekleyin. Yoğurt sosu patlıcanların üzerine gezdirin. Yoğurdun üzerine kavrulmuş kıymayı yayın. Harç için soğan, dolmalık biber ve mantarı dilimleyin. Yapışmaz yüzeyli tavada soteleyip kıymanın üzerine yayın.
Biberli tereyağı sosu için tereyağını bir tavada kızdırın. Pulbiberi ekleyin. Sosu yemeğin üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69888 • adı:Köz Patlıcanlı Kıyma Kebabı • gönderen:nazlım türker • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:55