PATLICAN DİZME (DİYARBAKIR)

500 gr Iri Çekilmis Az Yagli Kuzu Kiyma
4 Adet Iri Ay Patlican
2 Adet Domates
5-6 Adet Yesil Sivribiber

Kiymanin içine tuz ve karabiberi ekleyip iyice yogurun. Patlicani yikadiktan sonra soymadan enine 4-5 cm boyunda kesin.
Kiymadan irice ceviz büyüklügünde parçalar alip köfte sekli verin. Bir patlıcan bir köfte olarak yanyana dizin.Üzerine sivri biber ve domates dilimleyip dizin.
Önceden isitilmis firinda pisirin. Firindan çikarinca üzerine yarim çay bardagi su serpin. Agzini örtün 10 dakika dinlendirin. Lavas ekmekle servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:66746 • adı:Patlıcan Dizme (Diyarbakır) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:00