TEPSİ KEBABI (ŞANLIURFA)

400 gr dana kıyma
4 Adet patlıcan
1 Çay Kaşığı ucuyla karabiber
Tuz

Kıymanın içine tuz, karabiber, ve çok az su koyarak yoğurun. Patlıcanları yıkayıp, üç parmak genişliğinde kesin. Küçük boy tepsiye, bir dilim patlıcan bir parça kıyma koyarak tepsinin tamamını doldurun. Üzerine sıvıyağ sürüp fırında üzeri kızarıp pişine kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:124828 • adı:Tepsi Kebabı (Şanlıurfa) • gönderen:mutfak kölesi • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:37