TEPSİDE PATLICAN KEBABI (ŞANLIURFA)

Anadolujet Magazin

500 gram kebaplık kıyma
4 adet kebaplık patlıcan
2 adet orta boy domates
4 adet sivri biber
Tuz ve karabiber

Patlıcanları ve domatesleri eşit parçalara bölün. Kıymaya tuz ve karabiber ekleyin. Tepsiye bir patlıcan bir et gelecek şekilde dizin. Dizdiğiniz tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 180 derece ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Yarım saatin sonunda tepsinin üzerini açın, domates ve biberleri ekleyin ve 25 dakika daha pişirin.



© lezzetler.com tarif no:108327 • adı:Tepside Patlıcan Kebabı (Şanlıurfa) • gönderen:kiraz ağacı • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:28