YELPAZE KEBABI

5 adet orta boy patlıcan
1,5 çorba kaşığı salça
1,5 su bardağı su
4 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet orta boy soğan
6-7 diş sarmısak
300 gram yağsız kıyma
2 adet orta boy domates
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Patlıcanları alacalı soyup, kalınlıklarına göre yelpaze şeklinde 4?e veya 5?e keselim. Yelpaze patlıcanları tuzlu suda yarım saat kadar bekletelim. Sonra yıkayıp kurulayalım. Kızdırılmış sıvıyağda, arkalı önlü kızartalım. 1 Kızaran patlıcanları, yayvan bir tencereye alalım. Bir kapta, 1 çorba kaşığı salçayı 1 su bardağı su ile inceltip, patlıcanların üzerine gezdirelim. Tuzunu ve karabiberini ekleyip 15-20 dakika pişirelim. Bu arada tavaya 4 çorba kaşığı sıvıyağı alalım. Küp doğranmış soğan ve sarmısakları ekleyip, pembeleştirelim. 2 Kıymayı ekleyip 2-3 dakika daha kavuralım. Kalan yarım çorba kaşığı salçayı, tuzu, karabiberi ve kimyonu ekleyip birkaç kez çevirelim. Kalan yarım su bardağı suyu ekleyip kıymalı sosu 10-15 dakika pişirelim. 3 Patlıcanları servis tabağına alıp, ortasına kıymalı harcı uzunlamasına düzgünce yayalım. 4 Üzerini dilediğimiz şekilde, arzuya göre haşlanmış ve şeritler halinde kesilmiş kırmızı biberlerle süsleyelim. Domatesleri dilimler halinde kesip, servis tabaklarına yerleştirelim ve servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:130888 • adı:Yelpaze Kebabı • gönderen:piyango • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:28