ALİ NAZİK KEBABI

4-5 adet közlenmiş patlıcan
200-250 gr yağsız kıyma
2-3 adet kuru soğan
3-4 adet domates
3-4 adet sivri biber
Bir miktar sıvıyağ
Biraz tuz, karabiber
1 miktar pulbiber
Sarımsaklı yoğurt

Közlenen patlıcanlar bir kaba alınıp ezilir. Üzerine sarımsaklı yoğurdu dökülüp iyice karıştırılır. Ayrı bir sos tenceresinde önce yemeklik doğranan soğanlar sıvıyağda pembeleştirilir, üzerine kıyma ve minik doğranan biberler eklenip kavrulmaya devam edilir.Kavrulan kıymaya kabuklarını soyup rendelediğimiz domatesleri ekleyip, baharatları katılır ve suyunu hafifçe çekene kadar pişirilir.Servis tabaklarına alınan yoğurtlu patlıcanın üzerine hazırlanan kıymalı sos dökülerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:73855 • adı:Ali Nazik Kebabı • gönderen:canseza • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:25