FIRINDA PATLICAN KEBABI

3 adet patlıcan
2 adet kuru soğan
500 gram kıyma
Yarım demet maydanoz
2 diş sarımsak
1 su bardağı bayat ekmek kırıntısı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı kimyon
Sosu için:
1 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet yeşil biber
1 diş sarımsak

Patlıcanları güzelce temizleyip soymadan yuvarlak yuvarlak dilimleyin.
Tuzlu suya koyduğunuz patlıcanları acı suyunun çıkması için bir süre bekletin.
Bu esnada kıymayı yoğurma kabına alın.
Soğanı rendeleyin, maydanozları ince ince kıyın.
Soğan ve maydanozları kıymaya ilave edin.
Sarımsakları ezip ekmek kırıntısı, tuz ve baharatlarla birlikte kıymaya ekleyin.
Hepsini köfte yapar gibi güzelce yoğurun.
Kıymadan yumurta boyutunda parçalar koparıp elinizde yuvarlayın.
Tepsiye bir köfte bir patlıcan olacak şekilde yerleştirin.
Bütün malzemeyi bu şekilde hazırlayıp tepsiye dizin.
Domates salçasını kaseye alıp sıcak suyla ezin.
Üzerine rendelediğiniz domatesi, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.
Son olarak yeşil biberleri ince ince doğrayıp sarımsakları ezin.
Sarımsak ve biberleri de salçalı sosa ilave edip hepsini karıştırın.
Sosu köfte ve patlıcanların üzerine her yerine gelecek şekilde yayın.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Tepsiyi fırına verip 20 dakika pişirin.
Yanında pirinç pilavıyla sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:145214 • adı:Fırında Patlıcan Kebabı • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:27.04.2024 - 02:50