



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FIRINDA PATLICAN KEBABI

MasterChef

500 gram kıyma
2 adet orta boy soğan (rendelenmiş)
1/2 demet maydanoz
2 diş sarımsak
1 su bardağı bayat ekmeğ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
3 adet patlıcan
3 adet kiraz domates
Üzeri için:
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıcak su
1 adet rendelenmiş domates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet yeşil biber
1 diş ezilmiş sarımsak

Fırında patlıcan kebabı hazırlamak için geniş bir kasede 500 gram kıymayı, 2 adet ince rendelenmiş kuru soğanı ve yarım demet doğranmış maydanozu ekleyin.

Ardından, 2 diş ezilmiş sarımsak, 1 su bardağı ekmeğ kırıntısı ve 1'er çay kaşığı tuz, pul biber, kimyon ve karabiber ilave ederek iyice yoğurun.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.

İki parmak kalınlığında kestiğiniz 3 adet patlıcanla köfteleri birleştirerek sırasıyla dizin ve fırın kabına yerleştirin.

Boş kalan alanları kiraz domateslerle doldurun.

Sosu hazırlamak için ayrı bir kaptan 1 yemek kaşığı domates salçasını 1 su bardağı sıcak suyla karıştırın.

Üzerine 1 adet rendelenmiş domates, 1'er çay kaşığı tuz, karabiber ve doğranmış 2 yeşil biber ile 1 diş ezilmiş sarımsak ekleyip tekrar karıştırın.

Bu sosu ve 1 çay bardağı suyu köftelerin ve patlıcanların üzerine gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:180202 • adi:Fırında Patlıcan Kebabı • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.04.2025 - 15:08