



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATLICAN KEBABI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Kebab için:

- 3 adet orta boy patlıcan
- 500 gram kıyma
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı galeta unu (isteğe bağlı)

Sosu için:

- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Üzeri için:

- 2 adet yeşil biber
- 1 adet domates (dilimlenmiş)

Patlıcanları alacalı soyup yuvarlak dilimler halinde kesin.

Tuzlu suda 15-20 dakika bekleterek acısını alın, ardından durulayıp kurulayın.

Kıymayı bir kaba alın. Rendelenmiş soğan, sarımsak, tuz, kimyon, karabiber ve galeta ununu ekleyerek iyice yoğurun.

Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayarak köfteler hazırlayın.

Tepsiye sırasıyla bir dilim patlıcan ve bir köfte olacak şekilde dizin. Bu işlemi tüm malzeme bitene kadar tekrarlayın.

Bir kasede rendelenmiş domates, salça, sıcak su, sıvı yağ, tuz ve toz kırmızı biberi karıştırın.

Hazırladığınız sosu tepsiye dizdiğiniz patlıcan ve köftelerin üzerine gezdirin.

Patlıcan ve köftelerin üzerine dilimlenmiş domates ve yeşil biberleri yerleştirin.

Tepsiyi önceden ısıtılmış 180 derece fırına koyun. Patlıcanlar ve köfteler yumuşayana kadar, yaklaşık 40-45 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:181095 • adi:Fırında Patlıcan Kebabı • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.04.2025 - 15:13