İSFENDİYAR KEBABI

www.sefabdullahusta.com

Köfte için:
500 gr. dana kıyma
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2 adet domates
3 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 dilim bayat ekmek
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
3 su bardağı kaynar su
1 çay bardağı kızartma yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Sosu için:
2-3 adet patlıcan
1 bardak yoğurt
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı

Köfteyi hazırlayıp fırınlayın.
Sosu hazırlayın. Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun ve bıçakla iyice kıyın. Bir tavada tereyağı, tuz, karabiber ve közlenmiş patlıcanları karıştırın.
Patlıcanlar soğuduktan sonra yoğurt ile karıştırıp servis tabağına alın.
Köfteleri ızgarada kızartıp uzunlamasına bıçakla kesin.
Salçalı sosu verin ve patlıcanlı karışımın üzerine dizin.
Yanında köz biber ve domates dilimleri ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:166600 • adı:İsfendiyar Kebabı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:58