KAŞARLI KÜRDAN KEBABI

Serpil Sümer

20-30 adet kürdan
1 kg küçük patlıcan
1 kg kıyma
3 dilim bayat ekmek
1 adet yumurta
1 adet baş soğan
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı kekik
½ demet ince kıyılmış maydanoz
½ demet ince kıyılmış dereotu
20 kare dilim kaşar peyniri
2 çorba kaşığı salça
2 bardak kaynamış su
1 adet domates

Köfte yapmak için soğanı ve sarımsağı rendeyelim. Kıymayı, ekmeği, yumurtayı, baharatları, maydanoz ve dereotunu karıştırıp on dakika yoğuralım. 30 dakika buzdolabında dinlendirelim. Patlıcanları kıvırabileceğimiz bir şekilde enine keselim. Kızarma tenceresinde önlü arkalı kızartalım. Hazırladığımız kıymalı harçtan yuvarlak köfteler yapalım. Hepsi bitene kadar kızartalım. Kızarmış patlıcanlara köfteleri saralım. En üste ince kaşar peyniri koyalım. Açılmamaları için kürdan batıralım. Yemeği renklendirmek için domates doğrayalım. İki bardak salçalı suyumuzu hazırlayıp pencereye dökelim. 15 dakika orta ateşte tıkırdayan yemeğimizi afiyetle yiyebiliriz.

© lezzetler.com tarif no:118669 • adı:Kaşarlı Kürdan Kebabı • gönderen:kaktüs • indirme tarihi:22.05.2024 - 18:29