KAZAN KEBABI

400 gr. kiyma
4 adet düzgün kemer patlıcan
1 yemek kasigi salça
1 adet kuru soğan
2 adet domates
Karabiber, kimyon
3-4 adet sivribiber
3 yemek kasigi siviyag

Patlicanlarin bas kismini kestikten sonra yikayin. Alt kismi bütün kalacak sekilde üstünü 1 cm. kalinliginda verev kesin. Sogani ince kiyin. Karabiber, kimyon, tuz katip, kiymaya ilave edin. Salçayi 1 fincan suda ezerek, kiymaya katip yogurun. Yuvarlak köfteler hazirlayin. Bu köfteleri patlıcanlarin arasina yerlestirip, tencereye dizin. Domatesleri rendeleyip, sarmisaklari ezin. 3 yemek kasigi siviyagla karistirin. Yemegin üzerine gezdirin. Sivribiberleri arasina koyup, kisik ateste 30 dakika pisirin.

© lezzetler.com tarif no:4170 • adı:Kazan Kebabı • gönderen:OSMANLI • indirme tarihi:08.05.2024 - 10:15