KÖFTELİ KEBAP

1 kg. patlıcan
500 gram az yağlı kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1 yumurta sarısı
1 adet soğan
Tuz, karabiber, kimyon, yenibahar
4 adet domates
5-6 adet sivribiber
7-8 diş sarmısak
1 çorba kaşığı salça
1 buçuk su bardağı sıcak su.
Kızartmak için sıvı yağ

Patlıcanları soyup, tuzlu suda en az yanm saat bekletelim. Yarım saatin sonunda kurulayarak uzun ince dilimler halinde keselim. Patlıcan dilimlerini hafifçe kızartıp tabağa alalım.
Kıymayı bir kaba aktaralım. İçine soğanı rendeleyelim. Ekmek içini, yumurta sarısını, baharatları, tuzu ve dövülmüş sarmısağı ekleyip iyice yo-ğuralım. Köfte harcından 2 ceviz iriliğinde parçalar alalım. Uzun köfteler yapalım. Köfteleri hafifçe kızartalım.
Daha sonra patlıcan dilimlerine birer köfte koyup, patlıcanlan rulo yaparak saralım.
Küçük bir fırın tepsisine ya da yayvan bir tencereye köfteli patlıcanlan dizelim. Salçayı sıcak suda açalım. Patlıcanların üzerine gezdirelim. Patlıcanların her birinin üzerine 1 dilim domates ve sivribiber koyup, kürdan batıralım. Orta ısılı fırında ya da ağır ateşte pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:96694 • adı:Köfteli Kebap • gönderen:şiraze • indirme tarihi:21.05.2024 - 23:47