



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ŞEHZADE KEBABI

SuperFresh Köfte 1 paket
Patlıcan 4 adet
SuperFresh Soğan ½ paket
Yeşil biber 4 adet
Sarımsak 5 diş
Domates 2 adet
Domates salçası 1 yemek kaşığı
Et suyu ve ya su 1-2 su bardağı
Zeytinyağı 2-3 yemek kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Pul biber 2 çay kaşığı
Kızartmak için:
Sıvıyağ 1 çay bardağı

Patlıcanları alacalı soyun ve iri parçalar halinde küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suyun içerisinde 15 dakika kadar dinlendirin. Tuzlu sudan çıkarın ve bir kağıt havlu yardımıyla patlıcanları kurulayın. Ardından bir tencereye 1 çay bardağı sıvıyağı alın ve kızdırın. Kızan yağın içerisine patlıcanları ilave edin ve kızartıp , kağıt havlu serilmiş bir tabağa alın.

Sarımsağı ve biberleri yemeklik olacak şekilde doğrayın. Ayrı bir tencereye zeytinyağını alın , SuperFresh Tatlı Beyaz Soğan ve sarımsakları kavurun. Kavurduktan sonra üzerlerine biberleri ilave edin ve onları da kavurun. Kızarttığınız patlıcanları da ekleyin ve 3 dakika kadar daha karıştırarak pişirin. Baharatları ve tuzunu ilave edin. Ocaktan aldığınız karışımı bir kenara ayırın.

Toprak bir güveç veya borcamın içerisine bir miktar sıvıyağ gezdirin. Ve ardından karışımınızı yerleştirin.

Aralarına SuperFresh Akçaabat Köfteleri gelişigüzel şekilde yerleştirin. Ayrı bir kasede salça ve et suyunu veya normal suyu karıştırarak bir sos hazırlayın. Bu sosu köfteli karışımın her yerine eşit şekilde yayın. Karışımınızın üzerine domates dilimleri ve biber dilimleri dizerek daha önceden 200 dereceye ayarladığınız fırında biberler ve domatesler pişene kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.

