



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KÜRDAN KEBABI

11 adet uzun patlıcan
500 gr dana kıyma
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı galeta unun
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
Maydanoz

Patlıcanları alaca soyun.
10 adet patlıcanı uzunlamasına, 3 eşit parçaya kesin.
1 tanesini 4 parçaya bölün.
Her kürdan kebabına, 2 adet kızarmış patlıcan kullanın.
Yani 17 adet kürdan kebabına 34 parça kızarmış patlıcan kullanın.
Dilimlediğiniz parçaları tuzlu suda, 30 dakika bekletin.
Daha sonra süzüp kurulayın.
Patlıcanları yağda arkalı önlü kızartın.
Kızarttığınız patlıcanları peçete serili tepsiye alın.
Üzerlerine de peçete serin ki, tüm yağını çeksinsin.
Köfteyi yapalım şimdi.
Bütün malzemeleri uygun bir kaba alarak yoğurun.
Yoğurduğunuz harçtan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın.
Köftelerinizi patlıcandan geri kalan yağda kızartın.
Kızarmış patlıcanlardan iki tanesini alın.
Artı şeklinde üst üste koyun.
Ortasına kızartmış olduğunuz köfteyi koyun.
Bohça gibi sarın.
Bir kürdan ile tutturun.
Son olarak dilimlediğiniz biber ve domatesi de kürdana takın.
Bir kâsede 1 kaşık salçayı eritin.
Tuz, karabiber ve şekeri de ekleyin ve karıştırın.
Hazırlamış olduğunuz kebabların üzerine dökün.
175 derecede fırında domates ve biber közlenene kadar 15 dakika pişirin.

