



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜRDAN KEBABI

250 gram kıyma
1 adet yumurta
3 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
Karabiber
Kekik
Kimyon
Tuz
Sosu için:
2 yemek kaşığı domates salçası
Su
Tuz

Soğanın kabuklarını soyup rendeleyin ve bir kaba alın.
Üzerine kıyma, yumurta, galeta unu, tuz, karabiber, kekik ve kimyonu da ekleyip güzelce yoğurun.
Harcınız hazır olunca ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle yuvarlayın ve bir kenara alın.
Patlıcanları alacalı soyun ve ince dilimlerde kesin.
Geniş bir tavada her iki tarafını da kızartın.
Ardından köfteleri de kızartın.
Kızarttığınız iki dilim patlıcanı çapraz olacak şekilde üst üste koyun.
Ortasına da köfte yerleştirin ve bohça şeklinde kapatıp bir kürdan batırarak açılmalarını sağlayın.
Diğer patlıcan ve köftelere de aynı işlemi uygulayın.
Kürdanların boş kısımlarına da domates ve biber parçaları saplayın.
Sosu için de salça, su ve tuzu bir kasede karıştırın ve kebabınızın üzerine gezdirip fırına verin.
Kebabınızı 180 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
Sıcak olarak servis edin.

