KÜRDAN KEBAP

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet yumurta (köfte için)
1 Adet kabak
300 gr kıyma (Köfte için)
2 Adet patlıcan
1 Adet Domates
2 Su Bardağı su (Sosu icin)
1 Tatlı Kaşığı salca (Sosu icin)
1 Adet kuru soğan (köfte için)

Hazırlanışı Patlican ve kabaklari yikadiktan sonra uzunlamasina 3-4 mm parçalara kesip bir havlu pecete üzerine aliyoruz. Köfte harcimiz icin kiymanin icerisine galeta unu,yumurta, salca, tuz, baharatlar, rendeledigimiz (veya rondodan gecirdigimiz) sogan ve sarimsakları ilave ediyoruz ve yoguruyoruz. Diger tarafta kizgin yagda patlican ve kabaklarimizi kizartip yagini süzmesi icin havlu pecete üzerine aliyoruz.Kızaran patlican ve kabakların iç kısmına kenarlarda birer cm boşluk bırakarak köfte harcımızı 5mm kalınlığında döşüyoruz.Rulo haline sarıp kürdanla sabitliyoruz. Domatesi kareler haline getirip kürdandan geçirip patlicanın üzerine sabitliyoruz. Patlicanlı köftelerimizi tepsiye alıyoruz ve hazırladığımz sosu tepsinin dibine döküyoruz ve önceden 200 C fırına sürüp 25-30 dak pişiriyoruz. Piştikten hemen sonra arzu ederseniz kare halinde kaşarları üzerine yerleştirip erimesi için 3 dak daha fırına sürüyoruz. En sonda üzerine SANA Klasiğimizi eritip gezdiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:76825 • adı:Kürdan Kebap • gönderen:napolitan • indirme tarihi:27.04.2024 - 21:57