



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BEYTİ

4 adet yufka
3 adet patlıcan
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Sosu için;
Yarım çay bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
Köftesi için;
500 gram kıyma
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kimyon
Üzeri için;
1 su bardağı süzme yoğurt
1 diş sarımsak
Tuz
Sosu için;
Tereyağı 2 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı soya sosu
Nane
Pul biber
Kırmızı toz biber

Önce tereyağı eritem ve buna baharatları, soya sosunu ekleyelim. Bir taşım kaynatıp ocaktan alalım. Patlıcanları şerit şeklinde soyarak uzun dilimleyelim. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine patlıcanları yerleştirelim. Üzerine zeytinyağı sürüp, önceden ısıttığımız 170 derece fırında, yaklaşık 40 dakika pişirelim. Onlar pişerken yoğurma kabına kıyma, soğan rendesi, karabiber, pul biber tuz ve kimyon alıp, malzemeleri yoğuralım.

Tezgah üzerine üst üste yufkaları serelim. En üsteki yufkanın üzerine su ve zeytinyağı karışımından sürelim. Bir kenarını 4 parmak kadar katlayıp, katladığımız kısmın üzerine de sostan sürelim. Katladığımız bölüme patlıcanları yan yana yerleştirelim. Kıymalı harcımızı, patlıcanların üzerine uzun bir şerit şeklinde yerleştirelim ve rulo şeklinde saralım. Hazırladığımız ruloyu istediğiniz kalınlıkta veya genişlikte dilimlere keselim.

Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dilimleri dik olacak şekilde yan yana yerleştirelim. Isıtılmış 200 derece fırında, yaklaşık 35 dakika pişirelim.

Fırından aldığımız patlıcanlı beyti kebabımızı servis tabağına alıp, üzerine sarımsaklı yoğurt dökelim. Tereyağında kızdırdığımız naneli, pul biber karışımından gezdirelim.



© lezzetler.com tarif no:55522 • ad:Patlıcan Beyti • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2025 - 23:10