PATLICAN KEBABI

125 Gr Sana Klasik
1 Çay Kaşığı Kırmızı Pulbiber
5 Adet Domates
400 gr kıyma
1 Tatlı Kaşığı karabiber
2 Adet sogan
4 Diş sarmısak
8 Adet sivribiber tatlı olacak
2 Yemek Kaşığı Yoğurt
8 Adet patlıcan

Patlıcanları alacalısoyun küçük küçük dograyın tuzlu suda bekletin soğanları ince doğrayın yağı eritin soğanları pembeleşinceye kadar pişirin kıymayı ilave edin iycepişirin domateslerin kabularını soyup incedograyın harcın içine ilave edin tuz karabiber pulbiber çok az olaçak bir kenarda pişmeyebirakılan diyertarafta tuzlusuda beklettiğimiz patlcanları süzgece alıp yıkayın elinizle bastırarak süzün tencereye yağ ilave edin üzerine patlıcanlarıda ilave edin pişmeyebırakın suyunu bırakacaktır yeterince tuz ilaveedin iyce yumuşayıncaya kadar pişirin yogurdu ilave edin altınıkısıp pişmeye bırakın birkaba patlıcanı alıp üstünü düzleşdirin üzerine ince kıyılmış biber ve sarmısağı serpiştirin hazırladığınız sosuda yayın üzerine bolca karabiber serpin.

© lezzetler.com tarif no:79150 • adı:Patlıcan Kebabı • gönderen:tatlıkız • indirme tarihi:20.04.2024 - 00:05