PATLICAN KEBABI

150 Gr Sana Klasik
1 Tutam Kara Biber
500 gr orta yağlı koyun kıyması
1 Kg. orta boy patlıcan
2 Adet soğan
1 Kg. domates
1 Tutam KIRMIZI BİBER
3 Diş sarımsak
1 Tutam tuz

1 adet soğanı ve sarmısakları rendeleyin. Buna kıymayı, tuzu karabiberi ve kırmızı biberi de ekleyin. Güzelce yoğurun, elde ettiğiniz köfte hamurunu 1 saat buzdolabında bekletin. Patlıcanları kalın halkalar halinde kesin ve acısının gitmesi için tuzlu suda bekletin. Köftelerden ceviz büyüklüğünde parçalar alarak 2 patlıcan halkasının arasına yerleştirin, ve bu işlemi tüm malzemeye uygulayın. Bu köfteli patlıcanların arasından malzemenin dağılmaması için çöp şişler geçirerek tepsiye yerleştirin. Domateslerin kabuklarını soyun ve küçük küçük doğrayın, buna doğranmış bir soğanı da ekleyin ve patlıcanların üzerine dökün. Yeşil biberleri de patlıcanların üzerine ilave edin. En son olarak da eritiliş Sana Klasik Margarini tepsideki malzemenin üzerinde gezdirerek dökün. 300 derecede ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin

© lezzetler.com tarif no:80746 • adı:Patlıcan Kebabı • gönderen:cembiye • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:39