PATLICANLI KEBAP

3 adet patlıcan
300 gram dana kıyma
1 tane soğan
2 tane domates
3-4 adet sivri biber
4 diş sarımsak
6 dal maydanoz
1 yemek kaşığı salça
4 yemek kaşığı sıvıyağ
1 tutam tuz, karabiber, fesleğen, kekik
2 yemek kaşığı margarin

İlk olarak sebzelerimizi bol su içerisinde bir yıkayalım ki kimyasal maddeler çocuklarımıza zarar vermesin. Patlıcanları alacalı bir şekilde soyup iki parmak kalınlığında yuvarlak olarak dilimler halinde kesiniz. Domatesleride dilimleyin, biberleri 3-4 parçaya ayırın. Kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberide karıştırarak yoğurun. Köfte harcından ise patlıcan dilimleri büyüklüğünde yassı şekilde köfteler hazırlayın. Fırın tepsisine 1 tane patlıcan, 1 köfte, 1 dilim domates ve 1 parça biber olacak şekilde yanyanasıralı bir şekilde dizin. Yarım su bardağı suda salçamızı eriterek, sıvıyağ ile beraber ilave ediniz. Üzerine tuz, karabiber, fesleğen ve biraz kekik döküp, aliminyum folyoyla üzerini güzelce sarın. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 1 saate yakın pişirin. Kıyılmış maydanoz serptikten sonra sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:105154 • adı:Patlıcanlı Kebap • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.05.2024 - 12:43