



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATLICAN KEBABI

1 kg. patlıcan
500 gram kıyma
1 ay kaşığı kimyon
1 ay kaşığı karabiber
1 adet soğan
2 diş sarımsak
3 dilim ekmek
1 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 kg. yoęurt
1 fincan yağ
1 tatlı kaşığı pul biber
Pide Hamuru:
500 gram un
Yarım paket maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlı Köftenin Hazırlanışı:

Patlıcanların saplarını kesmeden közlenir ve kabukları soyulur. Patlıcanların kararmaması için limonlu suya koyulur.

Kıymaya bütün malzemeler ilave edilir, yoğrulur. Patlıcan adeti kadar parçalara bölünür.

Patlıcanlar limonlu sudan çıkarılır. Bir kağıt havluyla suyu alınır.

Hazırlanan köfte parçaları patlıcanların saplarına kadar gelecek şekilde sarılır.

Fırında 180 derecede üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

Pidenin Hazırlanışı:

Unu eleyin. Diğer tarafta bir kaptaki ılık su, tuz, şeker ve mayayı koyup mayalandırın.

Unu ilave edip, yumuşak bir hamur yoęurun. Hamur kabarana kadar bekletin.

Kabardıktan sonra tabak büyüklüğünde açıp yağsız teflon tavada altı üstü pişirin. (Hazır pide de kullanabilirsiniz.)

Servis için;

Önce pideyi tabağa koyun. Üstüne yoğurt, kırmızı biber, sana klasik yağ dökün. Hazırladığınız pidenin üstüne patlıcanlı köfteyi koyarak servise sunun.