PATLICAN KEBABI

3 patlıcan
1 kuru soğan
3-4 sivri biber
5-6 dal maydanoz
3-4 kaşık sıvıyağ
300 gr yağsız dana kıyma
2 küçük domates
3-4 diş sarımsak
1 kaşık salça
Karabiber
Toz biber

Patlıcanları alacalı soyup iki parmak kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin. Domatesleri dilimleyin, biberleri 3-4 parçaya bölün. Kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberi karıştırıp yoğurun. Köfte harcından patlıcan dilimleri büyüklüğünde yassı köfteler hazırlayın. Ufak bir fırın tepsisine 1 patlıcan, 1 köfte, 1 dilim domates ve 1 parça biber olacak şekilde yanyana dizin. Yarım su bardağı suda salçayı eritip, sıvıyağ ile birlikte ilave edin. Üzerine tuz, karabiber, fesleğen ve biraz kekik serpip, alüminyum folyoyla üzerini kapatın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 45 dakika pişirin. Kıyılmış maydanoz serptikten sonra sıcak olarak servis yapın.

ML® İçli Kebap için tıklayın