



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KEBAP

3 adet kemer patlıcan
500 gram kıyma
1 soğan
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Patlıcanları 4 parmak kalınlığında kesip üzerine zeytinyağı sürüp bekletin. Kıyma, rendelenmiş soğan ve sarımsakları karıştırın. Baharatlar, galeta unu ve zeytinyağını da karışımın içine ekleyip köfte şekli verin. Çöp şişlere patlıcan ve köfteleri sırayla dizin, fırın tepsisinde 200 derecedeki fırında 35-40 dakika pişmeye bırakın. Yanında salata ve pideyle ikram edebilirsiniz.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 30.09.2024