PATLICAN KEBAB

2 adet patlıcan
1 adet büyük boy domates
2 diş sarımsak
1 adet sivri biber
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Köfte için:
400 gr. kıyma
1 adet orta boy soğan
1/2 demet kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber

Kıyma, rendelenmiş soğan, maydanoz, tuz ve karabiberi yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak köfteler hazırlayın. Patlıcanları alaca soyup halka halinde doğrayın, zeytinyağıyla harmanlayın. Fırın kabına bir patlıcan dilimi, bir köfte olmak üzere sıralayın. Önceden ısıtılmış 220 derece fırına verin. Sarımsak, doğranmış domates ve biberleri yağda soteleyin. 20 dakika sonra fırındaki yemeğin üzerine döküp yeniden fırına verin. 10 dakika daha pişirin.

Fotoğraf "Murat Çelik" tarafından gönderildi. 15.05.2023

© lezzetler.com tarif no:77194 • adı:Patlıcan Kebab • gönderen:Ceren • indirme tarihi:08.05.2024 - 09:36