



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KEBAP

<https://acunn.com>

4 adet orta boy patlıcan

Köfte için:

500 gr orta yağlı kıyma

1 adet rendelenmiş soğan

2 diş rendelenmiş sarımsak

1 adet yumurta

Maydanoz

1 çay bardağı galeta unu

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

Kimyon

Tuz

Sosu için:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 diş sarımsak

1 adet rendelenmiş domates

1 tatlı kaşığı salça

1,5 su bardağı sıcak su

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

Sivri biber

Domates

Patlıcanları dilimleyip, tuzlu suda yarım saat bekletelim.

Bu aşamada yoğurma kabına kıyma, soğan, sarımsak, yumurta, maydanoz, galeta unu ve baharatları alarak güzelce yoğuralım.

Malzemeler birbiri ile özleştikten sonra harcımdan parçalar koparalım ve şekil verelim.

Hazırladığımız köftelerimizin üzerini streç ile örterek 15-20 dakika kadar buzdolabında dinlenmeye bırakalım.

Köftelerimiz dinlenirken bizde sosumuzu hazırlayalım. Bunun için tavaya sıvı yağı alalım, üzerine doğradığımız sarımsağı ekleyerek kavuralım.

Üzerine rendelenmiş domates, salça, tuz ve karabiberi ekleyerek karıştıralım.

Sıcak suyu da ekleyelim, 5 dakika kadar pişirdikten sonra altını kapatalım.

Dinlenen köfteleri ve suyunu süzüp bol su ile yıkadığımız patlıcanları şişe bir patlıcan bir köfte yan yana olacak şekilde sıralayalım. Dilerseniz şiş kullanmadan tepsiye de dizebilirsiniz.

Hazırladığımız çöp şişleri fırın kabına alalım.

Domates ve biberleri koyarak üzerine salçalı sosu gezdirelim ve üzerini fırın torbası ile kapatalım.

Suyu tepsinin büyüklüğüne göre değişir ama yeterli gelmezse bir miktar daha sıcak su ilave edebilirsiniz.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirelim.

30-35 dk sonra kontrol edin patlıcan ve köfteler yumuşamış ise fırın torbasını alıp üzerleri kızarana kadar daha pişirin. Patlıcan kebabımız servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:153155 • adı:Patlıcanlı Kebap • gönderen:nurdane • indirme tarihi:01.06.2024 - 23:33