PATLICANLI KEBAP

Malzeme:
200 gr dana eti
200 gr kuzu eti
3 adet patlıcan
2 adet lavaş ekmeği
2 çay kaşığı susam
Tuz
2 çorba kaşığı Teremyağ
1 kase yoğurt

Dana ve kuzu etini kebaplık olarak iri şekilde zırhla veya makine de çektirin. Tuz ekleyip iyice yoğurun. Kebap malzemesini kebap şişine veya fırın tepsisine orta kalınlıkta uzun ince bir şekilde yerleştirin. Izgarada veya fırında pişirin. Patlıcanı közleyip kabuğunu soyun. Lavaş ekmeklerine veya yufkanın içine közlenmiş patlıcanı 3 cm genişlikte yayın. Üzerine pişirdiğiniz kebap etini yerleştirip rulo şeklinde sarın ve 10 eşit parçaya dilimleyin. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Üzerine erimiş Teremyağ sürün, susam serpin. Fırının ızgara ayarında üstten ısıtarak kızartın. Yoğurtla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49480 • adı:Patlıcanlı Kebap • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.05.2024 - 14:58