



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PAŞA KEBABI

3 adet patlıcan
Sıvı yağ
Köfte için:
400 gram kıyma
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
3 dilim ekmek
1 yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Sosu için:
2 adet domates
4 diş sarımsak
1 adet soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tutam maydanoz
1 tatlı kaşık toz şeker
1 kaşık domates salçası
1 su bardağı su
Tuz

Önce patlıcanların saplarını çıkarın ve alacalı soyun. Soyduğunuz patlıcanları parmak kalınlığında halka şeklinde dilimleyin. Bir kabın içerisine koyduğunuz patlıcanlara tuz ve 1 tatlı kaşığı toz şekeri ilave edin. Üzerine bol su ilave ederek 20 dakika kadar bekletin. Bu işlem patlıcanlarının acısının çıkmasını sağlayacaktır.

Patlıcanlar dinlenirken köfteleri hazırlayın. Kıymayı yoğurma kabına alın ve üzerine yumurta kırın. Ardından soğanı ve sarımsağı da rendeleyin. Ekmek dilimlerini ıslatıp, kıymaya ilave edin. En son bütün baharatları ve yağını da ilave ederek iyice yoğurun. Köfteleri buzdolabında bir saat dinlendirin. Dolaptan çıkardıktan sonra büyükçe parçalar koparıp ve yuvarlak köfteler yapın. Tavadaki az miktar yağ ile köfteleri kızartın. Ardından tuzlu sudaki patlıcanları çıkarıp, sudan geçirin. Patlıcanları da bol yağ içerisinde kızartın.

Artık kebabı yapmaya başlayabilirsiniz. Fırın kabına kızarttığınız patlıcanları tek sıra halinde dizin. Üzerine kızarttığınız köftelerden koyun. Köftelerin üzerine de patlıcan yerleştirin.

En son üzerine koyacağınız sosu hazırlayın. Soğanları ince ince doğrayın. Orta boy bir tavada yapı kızdırın ve soğanlarla, rendelediğiniz sarımsakları pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Ardından soğanların üzerine domatesleri ve ince ince doğradığınız maydanozları da ilave edin. Son olarak şekerini ve tuzunu da koyup karıştırın. Suyunu çekene kadar pişirin. Sostan birer yemek kaşığı kebabların üzerine koyun. Geriye kalan sosu tekrar ocağa alın. Salça ve su ilave ederek kaynatın. Ardından bu sosu da tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:43946 • adı:Patlıcanlı Paşa Kebabı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:30