



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI SULTAN KEBABI

600 gram bonfile
4 çorba kaşığı zeytinyağı
10 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
2 adet lavaş ekmeği
2 adet çekirdeksiz patlıcan
200 gram sarımsaklı süzme yoğurt
Yarım su bardağı domates sosu
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızıbiber

Bonfileleri ince uzun olarak dilimleyin. Tuz, karabiber, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, unu ve soğan suyu karışımı ile yarım saat dinlendirin. Bonfileleri çöp şişlere rulo yapıp takın. Lavaş ekmeğini rulo şeklinde sarın. Bıçakla 2 santim kalınlığında kesin. Lavaşları da çöp şişlere rulo yapıp takın. Patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyun. İrice kıyarak tereyağında sote edin ve servis tabağına yayın. Üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün. Bu arada ekmeğini ve bonfileyi üzerlerine tereyağı sürerek ızgarada pişirin. Ekmeğini içleriyle birlikte yoğurdun üzerine yerleştirin. Domates sosunu ekmeğinin üzerine gezdirin. Etleri de koyduktan sonra servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 19.11.2024