# PATLICANLI TEPSİ KEBABI

1 kilo kıyma
3 dilim bayat ekmek
Köfte baharı
Tuz
1 adet kuru soğan rendesi
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
2 adet kabak
2 adet patlıcan
Kekik
2 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
2 adet patates
2 adet domates rendesi
1 kahve fincanı yoğurt
1 çorba kaşığı ketçap
1 çorba kaşığı tahin

Kıyma, ekmek, köfte baharı, 2 yumurta ve tuzu yoğurun. Köfte hamuru yapın. Fırın tepsisini yağlayın. Hamuru tepsiye yayın.
Sebzeleri küp doğrayın. Hamurun üzerine yayın. Humur-da kürdanla birkaç delik açın. Üzerine domates rendesini gezdirin. 200 derece fırında 25 dakika pişirin. Yoğurt, tahin ve ketçabı karıştırın. Bununla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9800 • adı:Patlıcanlı Tepsi Kebabı • gönderen:Canan • indirme tarihi:01.05.2024 - 18:41