



SEBZELİ PANELİ KEBAP

<https://www.elele.com.tr>

600 gr biftek
Yarım ay bardağı zeytinyağı
400 gr közlenmiş sebze (patlıcan, kabak, kırmızıbiber)
1 yumurta
100 gr galeta unu
Kuru kekik
Tuz
Karabiber

Etlere et döveceği ile inceltip şeritler halinde kesin. Sebzeleri de aynı şekilde kesin. zerine taze çekilmiş karabiber ve zeytinyağı ekleyerek en az 2 saat buzdolabında bekletin. İki parça et arasına közlenmiş sebzeleri yerleştirip p şişe dizin. Galeta ununa, tuz, karabiber ve kekik ekleyip harmanlayın. Kebapları önce rpılmış yumurtaya, ardından pane karışımına bulayarak kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapın.

