



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YELPAZE KEBABI

5 adet patlıcan

İç için:

300 gram kıyma

1 diř sarımsak

1 adet kuru soğan

Tuz

Karabiber

Pul biber

Maydanoz

1 adet domates

2 adet yeřil biber

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı acı biber salçası

1 su bardağı sıcak su

Tuz

Patlıcanları yıkayıp uçlarından biraz keserek boylarını kısaltın.

Kabuklarını soymadan ince uzun şeritler halinde sap kısmına kadar kesin ama saplarını koparmayın.

Patlıcanları tuzlu suya koyup 10 dakika kadar bekletin.

Kuru soğanı ve sarımsağı rendeleyin, maydanozları da ince ince kıyın.

İç harcı malzemelerini domates ve biber hariç harmanlayın.

Patlıcanları süzüp yıkayın.

Patlıcanların kesik yerlerine kıymalı harcı doldurun, ortalarına domates dilimlerini ve biberleri yerleştirin.

Fırın tepsisini yağılayıp patlıcanları tepsiye dizin.

Salçayı suyla açıp patlıcanların üzerine gezdirin.

Yağılı kağıttan bir parça kesip kenarlarını kıvrın ve kapak gibi tepsinin üzerine yerleştirin.

Fırını 170 dereceye ayarlayıp tepsiyi fırına verin ve 20 dakika pişirin.

20 dakikanın sonunda yağılı kağıdı çıkarıp 10 dakika da üstünün kızarmasını bekleyin.

Yelpaze kebabınız hazır.



