YOĞURTLU PATLICAN KEBABI

4 adet bostan patlıcan
300 gr. dana kıyma
1 adet soğan
3-4 adet sivri biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
1,5 su bardağı su
50 gram margarin
Tuz
Karabiber
2 su bardağı sıvı yağ
Biraz su
1 kase yoğurt

Öncelikle patlıcanları alaca soyun ve 2 cm. kalınlığında enine dilimleyin. Acısının çıkması için patlıcanları 1 saat tuzlu suda bekletin. Suyunu süzdürüp kızgın yağda pembeleşene kadar kızartın.
Bir tencerede kıymayı güzelce kavurun. Karabiberi ve pul biberi de ekleyin ve karıştırın. İyice kavrulan kıymanın üzerine rendelenmiş soğanları ekleyin, soğanlar ölünce ince doğranmış biberleri, onlar da kavrulunca kabukları soyulup küp küp doğranmış domatesleri ve tuzu ekleyip kavurun.
Kızarmış patlıcanları fırın tepsisine dizin. Üzerlerine kıymalı harcı paylaştırın. 1 yemek kaşığı kadar salçayı 1,5 su bardağı kaynar suda açıp patlıcanların üzerine gezdirin. Fırında 200 derecede pişirin.
Patlıcanları üzerine sarımsaklı yoğurt ve sana margarin ile kızdırılmış biberle servis edin.

© lezzetler.com tarif no:105696 • adı:Yoğurtlu Patlıcan Kebabı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:02.05.2024 - 02:14