

Beli Bukuk Patlican Kebabi

Malzemeler

5 adet orta boy patlican

1 yemek kasigi salca

2 adet domates

3-4 dis sarimsak

2 adet yesil biber

Tuz

kofte icin:

1 orta boy sogan

250 gr cekilmis et

1 su bardagi cekilmis ekmek ici

1 adet yumurta

Istege bagli baharatlar

Yapilisi

Sogani rendeleyin, kiyma, ekmekici, yumurta ve baharatlar eklenerek kofte yogurulur. Kofte dinlenirken patlicanlar 1 er cm araliklarla kesilir ancak tam olarak dilimlenmez resimdeki sekilde kesmeniz gerekiyor.Koftelerinizi sekillendirerek patlicanlarin kesmis oldugunuz bolumlerine yerlestirin. Patlicanlar bukulecektir zaten yemegin ismi de buradan gelmektedir. Bu yemegi biz teflon tencerede pisirdik. Kofteleri yerlestirdiginiz patlicanlari tencerenize yerlestirin.Patlicanlari soymamaniz gerekiyor.Bu asamada yemegin sosunu hazirlamalisiniz. 1 yemek kasigi siviyaag eklediginiz tencerede kesmis oldugunuz biberleri kavurun daha sonra 1 yemek kasigi salca, rendelemis oldugunuz domatesler, kesmis oldugunuz sarimsaklar, tuz ve 1,5 su bardagi su ile 2-3 dakika kaynatin. Daha sonra patlicanlarin uzerine dokerek kisik ateste yemeginizi pisirin.