

Kazan Kebabi

Malzemeler

1 kilo patlican
400 gram Kiyma
1 adet kuru soğan
Bir tutam maydanoz
2 yemek k. galeta unu
Tuz, karabiber, kimyon

Yapilisi

Patlicanlari alacali soyun ya da soymayin. Size kalmis. Orta kismini biraz gecek
sekilde, tam koparmadan 1.5 cm. kalinliginda dilimler halinde kesin.
Patlicanlari tuzlu suda bekletip acisini alin. Yikayip kurulayin ve siviyaagda kizartin.
Kizartirken kopmamasina ozen gosterin.
Yogurma kabina kofte icin gerekli malzemeleri alip yogurun. Sekil verip kizaran patlicanin
dilimleri arasina yerlestirin. Koftelerin cok ozenli olmasina gerek yok.
Patlicanlari bir tepsiye dizin. Uzerine bir tatli kasigi salcayi, 1.5 su bardagi suyla
sulandirip dokun.
Dilerseniz aralarina domates ve biber dilimleri koyun. Uzerini yagli kagitla kapatip 200
derecelik firinda 20 dakika kadar pisirin.
Daha sonra uzerini acip, 15 dakika da o sekilde pisirip uzerinin kizarmasini saglayin.