

Kolay Patlican Kebabi

Malzemeler

4 adet patlican

3-4 adet orta boy domates

4-5 adet sivri biber

Koftesi Icin

600 gr. Kiyma

1 adet kuru soğan

Bir tutam maydanoz

2 yemek k. galeta unu

Tuz, karabiber, kimyon

Uzeri icin: Zeytinyagi

Yapilisi

Patlicanlari yıkayıp 2 cm. kalınlığında dilimleyin. Tuzlu suda 1 saat kadar bekletin.

Kofte için soğanı rendeleyin ,maydanozları ince ince kıyın.

Diğer malzemeleri de ekleyip 15 dk. kadar yogurun.

Ceviz büyüklüğünde alıp yassılastırın.

Yuvarlak bir tepsiye, bir patlican, bir kofte olma olmak üzere, malzemeler bitene kadar dizin.

Domatesleri ve biberleri de gelisiguzel dograyip uzerine yerlestirin.

Tuz ve zeytinyagi gezdirin.(Kuyruk yagi da dizebilirsiniz.)

Tepsinin uzerini folyo veya yagli kagit ile kapatip 180 derecelik firinda 1.5 saat pisirin.

Daha sonra uzerini acip 20 dk. kadar kizarmasini saglayin

Nefis mi nefis yemegimiz hazır.AFIYET OLSUN...