

Kurdan Kebabi

Malzemeler

4-5 tane patlican

1 tane domates

2 tane yesil biber

2 yemek kasigi salca

Su

Kurdan

Koftesi icin;

Yarim kilo kiyma

Maydanoz

1 tutam karabiber

1 tutam pul biber

3 yada 4 dis sarimsak

1 tane rendelenmis sogan

Biraz ekmek ici ve tuz

Yapilisi

Oncelikle koftemizi yogurup buyuk kofte seklinde yuvarlak sekil verelim.Daha sonra buzdolabina kaldirip dinlendirelim.Patlicanlari soyup biraz tuzlu suda bekletilir,sonra uzun uzun dograyip biraz kizartalim.Her 1 kofteye 2 parca patlican olacak sekilde hazirlanir.Patlicanlari arti seklinde ust uste koyalim, ortasina 1 tane kofte koyup bohca gibi yapalim ve kurdanla sabitleyelim.Kucuk parca seklinde once biber, sonra domates koyalim.Koftenin ustune son olarak da salcali su ilave ederek firinda kofteler kizarana kadar pisirelim. Afiyet olsun:)