

Patlican Kebabi

Malzemeler

350 gr kiyma
1 adet soğan
3-4 diş sarımsak
5 adet patlıcan
3 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
Pul biber
Karabiber
Kimyon
Tuz

Yapılışı

Karıştırma kabına soğanı rendeleyin, sarımsağı ince kıyın.
Kıymayı ve baharatları ekleyip iyice yoğurun.
Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elinizde yuvarlayıp, yassılaştırın. Patlıcanları 2 parmak genişliğinde dilimleyin, acısının çıkması için tuzlu suda bir süre bekletin.
Tencerenin dışından basalayarak 1 patlıcan dilimi bir köfte koyarak sıkıca tüm tencere dolana kadar işleme devam edin.
Domatesleri rendeleyip, sıvıyağ, salça ve tuz ekleyerek iyice karıştırın. Tenceredeki patlıcanların üzerine gezdirin.
Kısık ateşte bir miktar domates suyunu çekene kadar pişirin.