

Patlican Kebabi

Malzemeler

4 adet patlican
5-6 adet sivri biber
10- 15 adet ceri domates
6-7 adet arpacik sogan
7-8 yemek kasigi domates rendesi
1 cay bardagi sicak su
Kofte icin;
500 gram koftelik yagli kiyma
1 adet rendelenmis kuru sogan
1 dis ezilmis sarimsak
8-10 dal dogranmis maydanoz
2 yemek kasigi galeta unu
1 adet yumurta
2 tatli kasigi kofte bahari
1 cay kasigi kimyon
Deniz tuzu, degirmen karabiber

Yapilisi

- Oncelikle kofte icin derince bir kaba kiymayi koyup, kofte icin gerekli tum malzemeleri ekleyin ve iyice yogurun.
- Kabin agzini kapatip, dinlenmesi ve tum baharatlarin birbirine karismasi icin yarim saat buzdolabina kaldirin.
- Patlicanlari halka halka dograyip tuzlu suda 20 dakika bekletin. (Acisini almak icin).
- Bol suda yıkayıp kurulayın.
- Dinlenmis kofte hamurunuzdan patlican halkalarinizin buyuklugunde kofteler olacak sekilde parcalari koparip yuvarlayin.
- Firin kabiniza bir adet patlican bir adet kofte olacak sekilde dizin.
- Ortaya, soyulmus arpacik soganlari, ikiye bolunmus ceri domatesleri, ikiye bolunmus sivri biberleri koyun.
- Uzerine domates rendesi ve sicak suyu ilave edip, kabin agzini alüminyum folyo ile kapatın.
- 180 derecede pisirin.