

Patlican Kebabi

Malzemeler

- 1 kg zirh kiymasi
- 6 adet patlican
- 5 adet domates
- 4 adet sivri kirmizi biber
- 4 adet sivri yesil biber
- 1 tatli kasigi karabiber

Yapilisi

Kiyma 1 tatli kasigi karabiber ve 1 cay kasigi tuz ile birlikte yogrulur. Patlicanlar kabuklari ile beraber 2 parmak kalinliginda dilimlenir. Kiymadan yuvarlak kofteler yapilir ve patlican dilimlerinin arasina yerlestirilerek tepsiye dizilir. Arasina kofte yerlestirilip dizilen patlicanLarin uzerine; domates dilimleri, kirmizi ve yesil biberler koyulur. Kebap, ortalama 180-200 derecedeki firinda pisirilir. Patlican Kebabi yufka ile birlikte servis edilir.