



Patlıcan Kebabi



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kiřilik:** 4 kiřilik

Malzemeler

Köfte İçin:

- 400 gr dana kıyma
- 1 adet sođan (rendelenmiř)
- 2 diř sarımsak (ezilmiř)
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı galeta unu

Diđer Malzemeler:

- 3 adet büyük patlıcan
- 2 adet domates (dilimlenmiř)
- 2 adet yeřil biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu İçin:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 ay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Köfteyi Hazırlama:

- Geniř bir kaba kıymayı alın.
- Üzerine rendelenmiř sođan, ezilmiř sarımsak, tuz, karabiber, pul biber, kimyon ve galeta ununu ekleyin.
- Tüm malzemeleri iyice yoğurarak köfte harcını hazırlayın.



- Harcı **15 dakika** dinlendirin ve ceviz büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapın.

2. Patlıcanları Hazırlama:

- Patlıcanları alacalı soyun ve **2 cm** kalınlığında dilimler halinde kesin.
- Acısını almak için tuzlu suda **15 dakika** bekletin.
- Daha sonra süzüp kurulayın ve hafifçe sıvı yağ ile fırçalayın.

3. Şişe Dizme:

- Patlıcan ve köfteleri sırayla olacak şekilde şişlere dizin (patlıcan-köfte-patlıcan şeklinde).
- Şiş kullanmayacaksanız, yuvarlak fırın kabına patlıcan ve köfteleri sırasıyla dizin.

4. Sosu Hazırlama:

- Bir kasede domates salçasını sıcak suyla açın.
- İçine tuz ekleyerek karıştırın.

5. Fırında Pişirme:

- Hazırlanan kebabları fırın kabına yerleştirin.
- Aralarına domates dilimleri ve biberleri ekleyin.
- Üzerine hazırladığınız salçalı sosu gezdirin.
- **Önceden ısıtılmış 200°C fırında 40-45 dakika** kadar pişirin.

6. Servis:

- Pişen patlıcan kebabını sıcak servis yapın.
- Yanında lavaş veya pilav ile sunabilirsiniz.

>> Lezzet İpucu:

Patlıcanların lezzetini artırmak için **fırına vermeden önce köfteleri ızgarada veya tavada hafifçe mühürleyebilirsiniz**. Bu sayede kebabın lezzeti daha yoğun olur.