

Patlıcan Kebabı (Şanlıurfa)

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Köfte için:

- 500 gr kıyma (orta yağlı)
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon

□□ Diğer malzemeler:

- 4 adet orta boy patlıcan
- 2 adet domates (dilimlenmiş)
- 2 adet yeşil biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

□□ Sosu için:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Köfteyi Hazırlayın:

- Kıymayı geniş bir kaba alın.
- Üzerine rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak ve baharatları ekleyin.
- Köfte harcını iyice yoğurun ve ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.

2. Patlıcanları Hazırlayın:

- Patlıcanları yıkayıp alacalı soyun.
- 2-3 cm kalınlığında dilimleyin.

3. Şiş veya Tepsiye Dizme:

- Fırın tepsisine veya şişe sırayla bir patlıcan, bir köfte olacak şekilde dizin.
- Üzerine doğranmış domates ve yeşil biberleri ekleyin.

4. Sosu Hazırlayın:

- Bir kasede domates salçası, su ve zeytinyağını karıştırarak sosu hazırlayın.
- Hazırladığınız sosu kebabın üzerine gezdirin.

5. Fırında Pişirme:

- Önceden ısıtılmış **200°C fırında** yaklaşık **40 dakika** pişirin.
- Ara ara kontrol edip, üzeri kızarınca fırından çıkarın.

6. Servis:

- Sıcak olarak yanında lavaş veya pilav ile servis edebilirsiniz.

>> **İpucu: Patlıcanların acılığını almak için dilimledikten sonra tuzlu suda 15 dakika bekletebilirsiniz.** Bu, patlıcanın daha yumuşak ve lezzetli olmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı