

Urfa İsotlu Patlıcan Kebabı

Toplam 64 dk Hazırlama 22 dk · Pişirme 42 dk 5 kişilik Orta ~435 kcal

Urfa usulü isotlu patlıcan kebabı patlıcan dilimleri ve baharatlı kıymayı içeren, köz tadıyla bir ana yemeğe taşır.

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 500 gr Dana kıyma
- 1 yemek kaşığı İso
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 3 adet Biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Patlıcanları 2cm kalınlığında yuvarlak dilimleyin.
- Dana kıyma rendelenmiş soğan, isot ve tuzu 3 dakika yoğurun.
- Patlıcan ve kıymayı tepsiye dönüşümlü dizin, domates ve biber ekleyin.
- 200°C fırında 22-35 dakika patlıcanları yumuşayana kadar pişirin.
- Tepsiyi 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları 2cm kalınlıkta kesmek kıyma ile aynı sürede pişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş, köz biber ve ayranla sıcak servis edin.