# KİLİS KEBABI

400 gr kıyma
1 çay bardağı galeta unu
3 adet patlıcan
1a det kuru soğan
Yarım çorba kaşığı biber salçsı
Yarım çorba kaşığı domates salçası
3 adet domates
3a adet sivri biber
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

# Önce patlıcanlar soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir.
# Kıymanın üzerine galeta unu, az tuz ve az karabiber eklenir, 4-5 dakika yoğrulur. Cevizden küçük , fındıktan büyük yuvarlak köfteler yapılır.
# Patlıcanlar kuşbaşı şeklinde doğranır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Tepsinin boş kalan kısmına köfteler yerleştirlir.
# Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, yaklaşık 25 dakika pişirilir.
# Bu arada ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirlir. İnce doğranmış biber de eklenir sararana kadar pişirilir.
# Üzerine domates ve biber salçası konur, bir kaç dakika kavrulur.
# Kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domates ve tuz eklenir.
# Domatesler şeklini kaybedince pişmiş köfte ve patlıcan katılır.
# Kapaklı olarak 10-15 dakika pişirilir.
# Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Bu kebap yörede yağlı kıyma kullanılarak hazırlanır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1430 | Adı: Kilis Kebabı | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 10:15