

Bohça Kebabı (وصفة كرات اللحم وكييس الباذنجان)

- مادة؛
- باذنجان طويل 4
- جرام 400
- بصلة 1
- أرغفة خبز 3-4
- فص ثوم 2
- بيضة 1
- (لقلي الباذنجان) زيت
- فلفل حلو 2
- طماطم 2
- ملح ، فلفل ، فلفل أسود ، كمون
- بعض البقدونس
- ملعقة كبيرة من معجون الطماطم 1
- الأسلاك
- أكواب ساخنة 1.5-2

- Malzeme;
- 4 uzun patlıcan
 - 400 gram
 - 1 soğan
 - 3-4 somun ekmek
 - 2 diş sarımsak
 - 1 yumurta
 - Sıvı yağ (patlıcanları kızartmak için)
 - 2 tatlı biber
 - 2 domates
 - Tuz, karabiber, karabiber, kimyon
 - biraz maydanoz
 - 1 yemek kaşığı domates salçası
 - Tel
 - 1.5-2 sıcak bardak



وصفة كرات اللحم وكيس الباذنجان (Bohça Kebabı)

التحضير ل؛

15-20 يتم تقشير الباذنجان وتقطيعه إلى شرائح طويلة ويحفظ في ماء مملح لمدة دقيقة.

ثم يتم غسلها بالملح وتحفيفها وقلبها بالزيت للحصول على كرات اللحم ، ابشر نضع البقدونس ناعماً ونضيف اللحم المفروم والخبز المقتت . البصل والثوم والبيض والتوابل ونعجن كرات اللحم.

قطع مع الزيت المتبقي من 4-5 اقلي الفلفل المحشي الذي قطعته بالطول إلى الباذنجان ، ثم اقلي كرات اللحم.

باذنجان في المنتصف 2 باذنجان ونضعهما بشكل زائد ونضع 2 نأخذ

ضع كرات اللحم

إذا كانت كرات اللحم كبيرة ، يمكنك الحصول عليها

نضع الفلفل . اصنع حزمة من خلال وضع أطراف الباذنجان على كرات اللحم والطماطم المقطعة عليها ونربطها بعود اسنان حتى لا تفتح

في وعاء . افعلى نفس الشيء مع كل حبات الباذنجان وضعها في صينية الخبز منفصل ، اهرسي معجون الطماطم في الماء الساخن وقلبي

بالعافية . اتركه في الفرن حتى تتحول الطماطم إلى اللون البني . اسكبه

Hazırlanışı;

Patlıcanlar çizgili soyularak şerit şeklinde uzun uzun kesilir ve tuzlu suda 15-20 dk bekletilir.

Daha sonra tuzu yıkanarak kurulanır ve yağda kızartılır. Köftesi için soğanı, sarımsağı rendeleyin. Maydanozu ince ince kesin, kıyma, ufalanmış ekmek, yumurta ve baharatları ekleyerek köfteyi yoğurun.

Patlıcandan kalan Sıvı yağ ile önce 4-5 parçaya uzunlamasına kestığınız dolma biberleri kızartın daha sonra köfteleri kızartın.

2 adet patlıcan alarak artı şeklinde koyun ve ortasına 2 adet köfte koyun.

Köfteler iri ise bir adette olabilir.

Patlıcanın uçlarını köftenin üzerine koyarak bohça gibi yapın. Üzerine biber ve dilimlenmiş domatesten koyarak kürdan ile açılmayacak şekilde tutturun.

Tüm patlıcanları aynı şekilde yaparak fırın tepsisine dizin. Ayrı bir kaptaki salçayı sıcak suda ezin ve patlıcanların

üzerine dökün. Fırında domateslerin üzeri kızarana kadar bekletin. Afiyet olsun.

وصفة كرات اللحم وكيس الباذنجان (Bohça Kebabı)



- Öğrenci;
- Adı-soyadı: Zehra Ergül
- Sınıf:11/A
- Numarası:387