



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ALTI PATLICANLI KEBAP

Malzemeler:

250 gram kuşbaşı kuzu eti
200 gram mantar
2 adet domates
1 adet soğan
1 adet çarliston biber
1 adet havuç
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4 adet kemer patlıcan
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Kuzu kuşbaşı eti tencereye koyup kavurun. Üzerine bir çay bardağı sıcak su koyup yumuşayınca kadar pişirin. Mantarları yıkayıp 4 parçaya bölün. Soğan, havuç, domates ve biberi ince ince doğrayın. Suyunu çeken ete sıvı yağ, biber ve soğanı koyup kavurun. Domatesi ekleyip kavrulunca ateşten alın. Tuz ve karabiberi ekleyin. Patlıcanları ateşte közleyip soyun ve tahtada ince ince kıyın. Tuzla iyice karıştırın. Servis tabağına yayın. Üzerine etli harcı döküp servise hazırlayın.