



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BELİKIRIK PATLICAN KEBABI (ŞANLIURFA)

4 adet patlıcan
2 adet domates
500 gr kıyma
2 diş rendelenmiş sarımsak
1 orta boy rendelenmiş soğan
1 tutam maydanoz
2 orba kaşığı yağ
1 ay kaşığı tuz, pulbiber, karabiber, kimyon
50 gr margarin
3 orba kaşığı sıvı yağ
1.5 orba kaşığı domates salçası
Ilık su
Tuz

İç harcı için gerekli malzemeler bir kaba alınıp yoğurulur. Dinlenmesi için buzdolabında bekletilir.

Patlıcanlar izgili soyulup sonra 1 parmak kalınlığında aralıklarla iyice kesmeden dilimlenir. Aynı şekilde domatesler de dilimlenir.

Sonra dolapta dinlenmiş i harç aralıklarla yerleştirilir.

(Arzuyla göre ister borcamda ister güveçte deneyebilirsiniz.) Hazırlanılan patlıcan ve domatesler tepsiye yerleştirilir.

Sosu için ayrı bir tavada ilk önce margarin ve sıvıyağ kızdırılır. Daha sonra salçası konularak karıştırılır, ardından patlıcanların üzerini kaplamayacak miktarda su ilave edilir. Tuzu konulur. Sosu piştikten sonra tepsiye ilave edilir.

1 saat 200 derecelik fırında ilk 40 dak üzerinde alüminyum folyo ile kapalı şekilde pişirilir. Sonraki 20 dakikalık sürede folyosuz pişirilir. Servis yapılır