



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDIRCIN KEBABI (PATLICANLI)

Bostan patlıcanlarının çok yuvarlak olanlarının başlarını kesip içlerini birer bildircin alacak kadar oyun. Alt yanlarını da düzleyip gerek patlıcanların ve gerekse bildircinlerin iç ve dışlarını tuzlayın ve biberleyin. Sonra bildircinleri patlıcanların içlerine birer birer yerleştirin. Ağızlarına patlıcanın bağlarından dolma kapağı gibi kapaklar hazırlayarak kapayın. Bunları bir kenarlı tepsiye, başları yukarı gelmek üzere, dizin. Üstüne bir parmak yağlı tavuk suyu döküp fırına sokun. Pişmeğe başladığı sıratla Uç beş kez çıkarıp yağlı tavuk suyu ile patlıcanları ıslatın. Patlıcanlar ilik gibi olunca bütün bütün çıkarıp sofraya alın.
