



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİZME PATLICAN KEBAP

6 Adet Patlıcan
750 g Kıyma
3 Dilim ekmek içi
1 Adet Kuru Soğan
5 Dal Maydanoz
4 Dal Sivri Biber
3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
3 Çay Kaşığı Tuz
2 Çay Kaşığı Karabiber
2 Çay Kaşığı Kimyon

Köftemizi yapmak için soğanı rendeleyelim. Ufaladığımız ekmek içlerini, kıymayı, ince kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ve kimyonu ekleyip yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayalım. Öte yanda yıkayıp alacalı soyduğumuz patlıcanları, 1 cm kalınlığında halkalar halinde doğrayalım. Köfte ve patlıcanları tepsiye yan yana dizelim. Salçayı biraz suyla çözüp içine sıvıyağı da ekleyerek köfte ve patlıcanların üzerine dökelim. Sivri biberleri de iri parçalar halinde bölüp tepsinin en üstüne koyalım. Önceden ısıtılmış 220 derecelik fırında pişirelim ve sıcak sıcak servis yapalım.

