



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP

1/2 kg kuşbaşı koyun eti (but tarafından)
1 kahve fincanı maydanoz, ince kıyılmış
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı margarin
1/2 kg domates
1 kg patlıcan
karabiber
et suyu
tuz

Patlıcanları alaca soyup, yurvarlak dilimler halinde doğrayın. Üzerine tuz serpin, acı sularının süzülmesi için altmış dakika bekletip, bol suda yıkayın. Diğer yanda kuşbaşı eti tencereye koyun, suyunu salıp çekinceye dek karıştırarak kavurun, suyunu çektiğinde bir çorba kaşığı zeytinyağı katın ve etleri zeytinyağında karıştırarak hafifçe kızartın. Kızarttığınız patlıcanları tavadan çıkarıp, bir tepsiye dizin. Bütün patlıcanlar kızardığında, üstüne diğer tencerede kızarttığınız eti boşaltın. Domatesin kabuğunu soyup, çekirdeğini çıkarttıktan sonra çok ince doğrayın ve bir tutam tuz, karabiber ve bir kaşık margarinle birlikte tencerede koyu bir salça oluncaya dek pişirin. Bunu tepsideki patlıcan ve etlerin üzerine boşaltın. Yeterli miktarda et suyu ilave edip, orta ateşte pişirin. Kebap suyunu çektiğinde ateşten alın, üzerine kıyılmış maydanoz serpip, sıcak servis yapın.

[ML® Patlıcan Orta için tıklayın](#)



Fotoğraf "tombiyem" tarafından gönderildi. 30.03.2019