



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP (MALATYA)

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

6-7 adet orta boy kemer patlıcan
2 çay kaşığı tuz
karabiber
1 kg kuzu kuşbaşı et (koyun eti de kullanabilirsiniz)
5-6 adet orta boy domates
2-3 yemek kaşığı sıvıyağ
30-50 gr tereyağı (5 yemek kaşığı zeytinyağı da kullanabilirsiniz)
5 adet tatlı sivribiber

Hazırlanışı

Yıkayıp iyice kuruladığınız patlıcanları çatala birkaç yerlerinden delin. Patlıcanları ocak üzerinde, fırında ya da mangal ateşinde iyice yumuşayıncaya kadar közleyin. Kabuklarını akan suyun altında soyun. Kesme tahtası üzerinde incecik dilimleyin.

Orta boy ve kenarları yüksek bir fırın kabını fındık büyüklüğünde tereyağıyla yağlayın. Doğradığınız patlıcanları bu kaba yayarak yerleştirin.

Diğer taraftan, kuşbaşı eti orta boy bir tencereye koyup üzerine 5-6 su bardağı sıcak su ekleyin. Üzerine tuz ve karabiberi serpin. Kısık ateşte, etler iyice yumuşayıncaya kadar pişirin ve ocaktan alın. Haşlama suyundan 1 su bardağı kadar ayırmayı ihmal etmeyin.

Sosu hazırlamak için; soyup tavla zarı formunda doğradığınız domatesleri kızdırılmış sıvıyağa aktarın sürekli karıştırarak 7-8 dakika kadar pişirin ve ocaktan alın. Tuz ve karabiberi serpin.

Haşladığınız eti fırın kabına yerleştirdiğiniz patlıcanların üzerine aktarın. En üste domatesli sosu gezdirin ve incecik dilimlediğiniz yeşil biber parçalarıyla süsleyin. 1 su bardağı et suyunu da üzerine aktarın.

Yemeği 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında 30-35 dakika kadar pişirip çıkarın.

Fırından çıkar çıkmaz üzerine küçük bir tavada kızdırdığınız tereyağını gezdirip bolca karabiber serpin ve sıcak sıcak servise sunun.