



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KEBAP

2 iri patlıcan
1 orba kaşığı tereyağı
750 gram kuzu eti
1 soğan
1 domates
1 orba kaşığı salça
Karabiber
Tuz
Kızartmak için sıvı yağ

Soğanı piyazlık doğrayın. Kuşbaşı kuzu etinin üzerine soğanı, tuz ve karabiberi koyup, karıştırarak ete yedin. Tencerede 1 orba kaşığı tereyağını eritin, piyazladığınız eti ilave edin. Et kendi suyunu salıp, çekene dek pişirin. Üzerine küp küp doğranmış domatesi ve salçayı ilave edin. Biraz ılık su ekleyerek kısık ateşte et yumuşayana dek pişirin. Bu arada patlıcanları alacalı soyun. Boyuna kesin. Kızgın yağda kızartın. Derin bir fırın kabına yerleştirin. Ortasına pişmiş eti dökün. Orta ısıllı fırında pişirin. Ters çevirip, servis yapın.

[ML® Buğıu Kebabı için tıklayın](#)