



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PATLICAN KEBAP

4 Adet Patlıcan
300 Gr Yağsız İnce Çekilmiş Kuzu Kıyma
50 Gr Tereyağı
1 Adet Domates
2 Adet Sivri Biber
1 Tatlı Kaşığı Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Kuzu kıymanızı ve tereyağını bir kap içerisinde içine tuz ve karabiber ilave edip, 25-30 dk boyunca ezerek iyice karıştırın. Daha sonra buzdolabında en az 3 saat ağzı kapalı bir şekilde dinlendirin.

Patlıcanların sap kısımlarını aldıktan sonra 2 parmak eninde olacak şekilde halka doğrayın. Kıymanızdan patlıcanlarınızın kalınlığını geçmeyecek kadar köfteler hazırlayın. Bu köfteleri patlıcan dilimlerinizin arasına yerleştirin ve güvecinize koyun. Güvecin boş bölümlerine yeşil biber ve 4'e bölünmüş domatesler ilave edebilirsiniz.

Fırınınızı ızgara konumuna getirin. Güvecinizi fırına verdikten sonra önce bir tarafını iyice pişirin. Daha sonra patlıcan kebabınızı çevirip diğer tarafının da iyice pişmesini sağlayın.