



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI PATLICAN KEBABI

1 kg. kavurmalık şekilde hazırlanmış koyun eti
3 adet uzun patlıcan
2 çorba kaşığı margarin
3 adet domates
1 adet soğan
3 bardak su
2 adet dolmalık biber
tuz

Et yıkanır, 1 çorba kaşığı margarin, tuz, domates, çentilmiş soğan, kıyılmış biber ile 1-2 dakika kavrulur. Ateş hafifletilerek 25 dakika pişirilir. Patlıcanlar yıkanır, boyuna birer santim kalınlığında uzun dilimlere ayrılır, 15 dakika tuzlu suya ıslatılır. Bir süzgece alınır, suyu süzülür. Kızgın yağda 3-5 dakika kızartılır. 2 dilim patlıcan + işareti şeklinde üst üste getirilir, ortasına 1 kaşık kavurma konur, patlıcan uçları bohça gibi etlerin üzerinde birleştirilir ve ters çevrilerek tepsiye dizilir. Üzerleri domates dilimleri ve kıyılmış biberle süslenir. Ortalarına birer kürdan batırılır, fırında 15 dakika pişirilir.