



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATLICAN KEBABI

4 adet patlıcan
Yarım kg biftek
1 adet kuru soğan
1 adet kırmızı biber
1 adet sivri biber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Önce patlıcanlar soyulur, parmak şeklinde doğranır ve tuzlu suda yarım saat bekletilir. Daha sonra suyu süzülür ve bol yağda pembe renkte kızartılır. Soğan ve biberler ince kıyılır. Tavaya yağ bırakılır ve malzemeler eklenir, yumuşayana dek kavrulur. Çubuk şeklinde doğranmış biftek atılır, suyunu bırakıp çekene dek pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tuz ve karabiber serpilir. Kızaran patlıcanlar yayvan bir kaba konur. Üzerine kavrulan etli karışım bırakılır. Sıcak olarak sofraya getirilir.

ML® İçli Kebap (görsel)