



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI (GAZİANTEP)

5 adet orta boy patlıcan
300 gr. dana kuşbaşı
2 adet orta boy soğan
2 adet orta boy domates
6 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet çarliston biber
2 kaşık domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 su bardağı sıcak su

Tencereye 2 su bardağı sıcak su koyun ve 300 gram iri kuşbaşı doğranmış dana etini içine atıp haşlamaya bırakın. Etleri köpükleri çıkana kadar haşlayın. Köpüğünü tamamen bırakan etleri süzgeçten geçirerek soğuk suyla yıkayın. 2 adet orta boy soğanı ve 6 diş sarımsağı kuşbaşı doğrayın. Tencereye 2 çorba kaşığı margarin ya da tereyağını alıp ısıtın. Kuşbaşı biçiminde doğradığınız soğan ve sarımsakları yağa atarak pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine 2 çorba kaşığı salça ekleyerek biraz daha kavurun. Haşladığınız etleri ekleyip 1 dakika daha kavurun. 2 su bardağı sıcak suyu da ekleyerek tencerenizi kapatın ve yaklaşık yarım saat kaynamaya bırakın. Bir tavaya 1 su bardağı sıvı yağ alıp iyice ısıtın. 5 adet orta boy patlıcanın, kabuklarını siyah beyaz şeritli biçimde soyun. Parmak şekilde her patlıcanı 6-8 parçaya bölün. Isınan yağa doğradığınız patlıcanları koyun. 4-5 dakika süre ile patlıcanların altını ve üstünü çevirerek patlıcanlar altın sarısı bir renk alana kadar yani yaklaşık 8-10 dakika kızartın. Bir kevgir yardımı ile kızarttığınız patlıcanların yağını süzdürerek tavadan alıp kağıt peçete üzerine koyarak yağının iyice süzülmesini sağlayın. Tencerede kaynamakta olan etlerinizin üzerine 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı pul bibe ekleyerek bir dakika daha kaynatın. Bu sürenin sonunda etleri fırın tepsisine ya da servis yapacağınız derin ve geniş bir metal kaba kevgir yardımı ile süzdürerek alın. Üzerine kızarmış patlıcanları düzgün bir biçimde dizin. Patlıcanların üzerine önceden doğradığınız 2 adet biberi ve 2 adet domatesi dizin. Üzerine tencerede kalan sosu da dökerek önceden ısıtılmış fırında 170 derece ısıda 10-12 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.