



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KEBABI

750 kg. koyun eti,
4 domates,
3 orba kaşığı sadeyağ,
yeteri kadar tuz, karabiber,
4 patlıcan,
1 ay bardağı iek yağı.

Kemiğı ayrılmış koyun etini suyunu çekinceye kadar kavurun, sonra sadeyağ katıp kızartın. Alaca soyulup dilimlenmiş patlıcanı kızartıp bir tepsiye yayın. Etleri üstüne koyun, domatesi, tuz, karabiber, iekyağı karıştırıp koyu bir salça hazırlayın, sonra etlerin üzerine döküp fırına verin.