



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

Malzeme :

Yarım kilo koyun eti,
3 baş soğan,
3 tane iri ve olgun domates,
4 tane büyük boy patlıcan,
4 çorba kaşığı sade yağ,
3 bardak su,
karabiber,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Mümkün olduğu kadar ince ve uzun seçilmesi gereken patlıcanları alacalı şekilde soyduktan sonra yukardan aşağıya dörde bölünüz.
- 2- Ve bu uzun dilimleri de üç dört santim eninde küçük parçalar halinde kesiniz, bol tuzlu suda kırkbeş dakika bırakınız ve sonra parçalamadan sıkarak sularını alınız.
- 3- Bu arada kuşbaşı doğranmış yarım kilo etinizi iyice yıkayıp tavaya atılacak şekilde hazır ediniz.
- 4- Öte taraftan bir tavaya dört çorba kaşığı margarin yağı koyarak kızdırınız.
- 5- Yağı kızmış olan bu tavaya patlıcanları birer ikişer kaydırarak koyunuz, pembemsi bir renk alınca da delikli kepeçinizle yağı süzmek suretiyle küçük parçalar halindeki hafif kızarmış patlıcanları ayrı bir tabağa koyunuz.
- 6- Tavayı ateşten indirmeden, evvelce hazırlamış olduğunuz yarım kilo kuşbaşı koyun etini pembeleşinceye kadar harlı ateşte birkaç dakika kızartınız ve oradan alarak kebabı pişireceğiniz tencereye koyunuz.
- 7- Soğanları ve domatesleri (domates salçası da olabilir) iyice kabuklarını soyduktan ve ince doğradıktan sonra tavaya atınız ve pembeleştikten sonra hepsini tencereye dökünüz.
- 8- Yarım kahve fincanı tuzla az ya da çok (zevkiniz bilir) karabiberi azar azar tencereye katmayı unutmayınız.
- 9- Bütün bunları dediğimizi ölçüde ve dediğimiz sıra ile yaptıktan sonra tencerenin kapağını iyice kapatınız ortalama bir buçuk saat kadar pişmeye bırakınız.
- 10- Etler yumuşayınca ayrı bir tabağa koymuş olduğunuz kızarmış patlıcanları tencereye boşaltınız ve yarım saat daha orta ateşte pişirdikten sonra servis yapınız.