



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 1 Fiske kekik
- 2 Su Bardağı sıcak su
- 250 gr dana kıyma
- 1 Fiske kimyon
- 1 Fiske tuz
- 2 Adet patlıcan
- 1 Fiske karabiber

Patlıcanları kabukları ince kalacak şekilde alacalı olarak soyun ve tuzlu suda 1 saat bekletin. Patlıcanları kesme tahtasına koyun ve birbirinden ayırmadan aynı boyda serçe parmağı kalınlığında dilimleyin. İç harcını hazırlamak için kıymaya, tuz, karabiber, kekik ve kimyon ve iki yemek kaşığı margarin ilave edip iyice yoğurun. Elinizle kopardığınız parçaları patlıcan dilimlerinin arasına yerleştirin ve fazlasını alın. Kullanacağınız pişirme kabının büyüklüğüne göre patlıcanların yarısına gelecek kadar sıcak suyun içinde salçayı eritin ve üzerini alüminyum folyo ile kapatarak önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında patlıcanlar pişinceye kadar pişirin.