



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP

MALZEMESİ:

1 kilo parça et
8 kaşık margarin
3 adet patlıcan
2 adet domates
2 adet soğan
1 kaşık karabiber
tuz.

YAPILIŞI:

Patlıcanları 2-3 santimlik parçalara doğrayarak biraz tuz serperek acı suyunun çıkması için 10-15 dakika bekletin. Sonra patlıcanları sıkıp, suyunu akıtın. Bir tavaya margarini koyup kızdırın ve sıkılan patlıcanları bu yağda pembeleşinceye kadar kızartın. Bir kepçeyle alıp bir kenara koyun. Kuşbaşı etleri yıkayın ve üçte birini, patlıcanları kızarttığınız kızgın yağa atın. Renkleri dönene kadar 2-3 dakika pişirin. Pişen etleri bir kepçeyle alıp kenara koyun. Kalan etin üçte bir kadarını yine aynı şekilde pişirin. Böylece bütün etleri hazırlayın. Sonra etleri, bir tencerenin içine yerleştirin. İçinde patlıcan ve etlerin piştiği yağa bu sefer ince ince doğranmış soğanı atın ve pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra aynı yere kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış, doğranmış domatesleri ilâve edin. Biraz kaynattıktan sonra içinde etlerin bulunduğu tencereye dökün. Üzerine 1 kaşık karabiber, biraz tuz ve önceden kızartılmış patlıcanları ilâve edin. Bir fincan da su koyarak ateşe oturtun. Etler ve patlıcanları 2 saat kadar pişirin. Bu arada yemeğin suyu azalırsa, 1 fincan sıcak su ilâve edin. Pişerken yemeği hiç karıştırmayın.

[ML® Bostan Kebabı için tıklayın](#)