



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP (ŞANLIURFA)

1.5. kg. (5-6 tane uzun, iri kemer patlıcanı)
1 kg. az yağlı kıyma
5-6 adet domates
5-6 adet yeşil biber
Karabiber, tuz

Patlıcanlar yıkanıp sapları kesildikten sonra 2.5-3 cm. uzunluğunda enine kesilir. Bu arada kıyma; tuz ve karabiber ile iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Şişlere bir patlıcan, bir top yuvarlanmış kıyma saplanır, elle biraz yassılaştırılır. Domatesler ve biber ayrı ayrı şişlere geçirilir. Şişlere saplanmış patlıcan, biber ve domatesler alevsiz orta harlı mangal ateşinde çevrile çevrile pişirilir. Pişirilen patlıcanlar sırası bozulmamak kaydıyla düzgün bir şekilde tepsiye çıkartılır. Üzerine pişmiş domates ve biber yerleştirilir ve ağzı bir kapakla kapatılarak ateş üzerinde demlendirilir. 5-10 dakika sonra pide ekmekle servis yapılır.