



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI USULÜ PATLICAN KEBABI

Malzemesi

1 kg. patlıcan

1 kg. koyun budundan iri kuşbaşı doğranmış et

1 baş soğan

3 adet domates

1 çorba kaşığı yağ

1 su bardağı kızartmalık yağ

Tuz

Karabiber

Eteri yıkadıktan sonra, yağ ve 2 domatesle birlikte, yumuşayana kadar pişirin. Suyunu dibini tutmayacak şekilde çekirin. Patlıcanların saplarını kesip almalı soyduktan sonra, uzunlamasına 3-4 santimetre incelikte dilimleyin ve tuzlu suda 20 dakika bekleterek acılığını aldıktan sonra süzüp kurulayın. Dilimlenmiş patlıcanları, kızartmalık yağda, orta ısıda ve derin bir kaptaki sararacak kadar kızartın. Yağını süzerek kâğıt yayılmış bir kaba çıkartın.

Kızaran patlıcanları ılınınca, iki dilim tam ortada birbirini kesecek ve artı işareti oluşturacak şekilde koyarak, ortasına pişmiş etten, patlıcan dilimlerinin büyük ya da küçük. oluşuna göre bir ya da iki parça yerleştirin. Dört ucu da etin üzerine kapatın. Üzerine kabukları soyularak dilimlenmiş domates koyarak kürdanla tespit edin. Tek tek hazırlanan kebabları ateşe dayanıklı cam bir kaba, ya da porselen, metal türü bir kaba yerleştirin. Tencerede kalan etin sosunu üzerine gezdirin. Eğer sos kalmamışsa bir fincan ılık su serpiştirerek kebabları nemlendirdikten sonra orta sıcaklıktaki fırında 10 dakika pişirip sıcak servis yapın.