



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADILCAN KEBABI

1 kg. patlıcan
200 gr. kıyma
3 adet soğan
1 baş sarımsak
4 adet çarliston biber
4 adet kırmızı biber
4 adet domates
1 çorba kaşığı salça
Yeterince Tuz
Yeterince karabiber
Sıvıyağ

Patlıcanları alaca soyun. Parmak boyunda doğrayarak sıvıyağda kızartın. Aynı anda sosunu hazırlayın. Sosu için soğanı ve sarımsağı doğrayarak sıvıyağda kavurun. Üzerine kıymayı da ekleyerek kavurmaya devam edin. Kızaran patlıcanları fırın kabının altına , üzerine kıymalı sosu yayın. Son olarak da üstüne doğranmış biber ve domatesleri serperek tuzunu ve baharatını ayarlayıp 180 derecede pişirin.