



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİNLİ PATLICAN KEBAP

MALZEME:

1 kilo kuzu eti
1 fincan zeytinyağı
1 kaşık tereyağı
3 iri soğan
3 büyük domates
1 adet koyun beyi
2 adet patlıcan
tuz

HAZIRLANIŞ!

Patlıcanlar ince ince ve uzunlamasına dilimlere kesilir. Üstüne tuz ekip bir müddet beklettikten sonra sıkılıp acı suyu çıkarılır ve zeytinyağında kızartılır. Bir kenara konur. (Etler kemikli ve iri parçalar halindedir). Patlıcan kızartılan yağa bu etler ince kıyılmış soğan ve iki domates parçalanıp konur. Beş dakika kadar kavrulur. Bir tencereye hepsi birden dökülür tuz ve tereyağı ile 3 bardak su konur ve iki saat pişirilir. Et dağılacak hale gelmiştir. Kızartılan patlıcanlar ikişer ikişer ele alınır. Birbiri üzerine çapraz konur. Ortasına pişmiş etlerden birer adet konur boş kalan patlıcan uçları dört taraftan yukarı toplanıp et tamamen örtülür. Başka bir yerde zarı alınıp haşlanan beyinden birer dilim patlıcanın üstüne oturtulur, onun üstüne de bir parça domates konur. Tencere etle dolunca artan salça üzerine dökülür ve 20 dakika fırında veya ocakta pişirilir.