



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKMA PATLICAN KEBABI

1 kg patlıcan
1 kg dana kuşbaşı
2 adet soğan
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Et düdüklüde haşlanır. Çubuklu soyulan patlıcanlar yarım kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır, bol kızgın yağda renk alacak kadar kızartılır. Kızartma yağından tavaya bir miktar konur. iri doğranmış soğan eklenir. Bir kaç dakika börttürdükten sonra, bir kaç parçaya kesilmiş biberler atılır. son olarak iri kesilmiş domatesler eklenir. Haşlanmış et bir fırın kabına konur, patlıcanlar ve tavada kavrulan malzeme ilave edilir. Tuz eklenir, zedelemekten karıştırılır. 190 derece sıcak fırına verilir. 15 dakika pişirilir.