



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR PATLICANLI KEBAP

Malzeme

- 5 adet patlıcan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı mısır unu
- Harcı:
- 300 g kıyma
- 2 adet kuru soğan (piyazlık)
- 2 adet sivri biber (kıyılmış)
- 2 adet domates (küp küp doğranmış)
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 adet taze soğan (kıyılmış)
- 3 diş sarımsak (kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber
- Yarım demet maydanoz

Hazırlanışı

Patlıcanları alacalı soyup, bütün bırakınız, dörde kestikten sonra bol suda haşlayınız. Süzdükten sonra tuzlayıp, mısır ununa bulayınız ve bol yağda kızartınız.

Kuru soğanları piyazlık doğrayınız.

Sarımsakları, taze soğanları, sivribiberleri ayıklayıp, doğrayınız.

Domatesleri küp küp kesiniz. Maydanozu kıyınız.

Yayvan bir tencerede Sana Kase kızdır, kıymayı kavurunuz.

Kıymalar renk alınca içine kuru soğan, sarımsak, sivri biberleri ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Daha sonra içine doğranmış domatesleri, taze soğanları, kırmızı pul biberi, et suyunu, tuz ve karabiberi ekleyiniz ve bir taşım pişiriniz.

Sosu patlıcanların üzerine döküp maydanozla süsleyip servis ediniz.