



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ETLİ PATLICANLI KEBAP

1 kg patlıcan
Üzeri İçin:
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 yemek kaşığı salça
Etlı Harç İçin:
½ kuşbaşı kuzu eti
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 adet soğan
2-3 diş sarımsak
Tuz, karabiber

Alaca soyduğunuz patlıcanları doğrayıp 1 saat kadar tuzlu suda bekletin. Daha sonra süzün ve derin yağda hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Kızaran patlıcanları havlu peçete serdiğiniz bir kaba alarak fazla yağını alın. Bir tencerede bir miktar sıvı yağda kuşbaşı eti güzelce kavurun. Suyunu salıp geri çekince yemeklik doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip rengi dönene kadar kavurun. İnce doğranmış sivri biberleri ekleyip birkaç dakika kavurduktan sonra kabukları soyulup küp küp doğranmış domatesi de ekleyin. Tuzunu ve karabiberini de ilave edip pişirin. Fırın kabına kızaran patlıcanların yarısını döşeyin. Üzerine etli harcı yayın. Etlere üzerine kalan patlıcanları döşeyin. Kabuğu soyulup doğranmış domatesleri ve biberleri doğrayın, en üste serpin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 16.04.2021