



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATLICAN KEBABI

<https://www.aksam.com.tr>

500 gram kuzu eti

Kuyruk yağı

3 adet patlıcan

2 adet orta boy soğan (rendelenmiş)

2 diş sarımsak

Yarım demet maydanoz

1 su bardağı bayat ekmek

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

3 adet kiraz domates (boş yerlere eklemek için)

Üzeri için:

1 yemek kaşığı domates salçası, 1 su bardağı sıcak su, 1 adet rendelenmiş domates, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber.

Patlıcan kebabı tarifi önce patlıcanları temizleyin ve terletin. Böylece yumuşamış ve yemeğe hazırlanır. Kuzu etini, kuyruk yağı ve karabiberle zırlayın. Ardından diğer malzemelerle güzelce yoğurun. Yumurta büyüklüğünde kopardığınız köftelere yuvarlak şekil verin. İki parmak kalınlığında kestiğiniz 3 adet patlıcanla köfteleri birleştirin. Sırasıyla dizerek fırın kabına yerleştirin ve boş kalan yerleri kiraz domatesle doldurun. Boşluk kalmaması patlıcan kebabını pişirmenin püf noktalarından biridir.

Sosu için, ayrı bir kaptaki 1 yemek kaşığı domates salçasıyla 1 su bardağı sıcak suyu karıştırın.

Üzerine 1 adet rendelenmiş domates, 1 er çay kaşığı tuz, karabiber ekleyip tekrar karıştırın.

Sosu ve 1 çay bardağı suyu patlıcan ve köftelerin üzerine gelecek şekilde gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırında patlıcan kebabı hazır. Patlıcan kebabını sumaklı soğanla ve lavaşla servis edebilirsiniz.

