



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PATLICAN KEBABI

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

3-4 adet orta boy patlıcan  
400 gram kıyma (orta yağlı)  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
1 adet karpuz biber (isteğe bağlı)  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 yemek kaşığı salça  
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ  
Birkaç dal taze maydanoz (isteğe bağlı)

Patlıcanları yıkayın ve saplarını kesip almalı soyun. Orta kalınlıkta (yaklaşık 1 cm) yuvarlak dilimlere kesin ve acısını almak için tuzlu suda 10-15 dakika bekletin. Ardından süzüp kağıt havluyla kurulayın.

Bir kaba kıymayı alın, rendelenmiş kuru soğan, rendelenmiş sarımsak, ince doğranmış karpuz biber, tuz, karabiber ve kimyonu ekleyin. Malzemeler iyice karışana kadar yoğurun. Dilerseniz ince kıyılmış maydanoz da ekleyebilirsiniz.

Patlıcan ve kıymalı harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Fırın tepsinine sırayla bir patlıcan dilimi, bir kıymalı harç olacak şekilde dizin. Bu işlemi tüm malzeme bitene kadar tekrarlayın.

Küçük bir kasede salçayı sıvı yağ ve bir bardak su ile karıştırarak sosu hazırlayın. Sosu tepsideki patlıcanların üzerine gezdirin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Pişme süresi boyunca patlıcanların yumuşayıp, etlerin pişmiş olmasına dikkat edin.

