



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA PATLICAN KEBABI

500 gr orta yağlı koyun kıyması
1 kg orta boy patlıcan
1 kg domates
2 soğan
4-5 adet yeşil biber
tuz, karabiber, kırmızı biber
1 çay bardağı sıvı yağ
2-3 diş sarımsak

1 adet soğanı ve sarımsakları rendeleyin. Buna kıymayı, tuzu karabiberi ve kırmızı biberi de ekleyin. Güzelce yoğurun, elde ettiğiniz köfte hamurunu 1 saat dolapta bekletin. Patlıcanları kalın halkalar halinde kesin ve acısının gitmesi için tuzlu suda bekletin. Köftelerden ceviz büyüklüğünde parçalar olarak 2 patlıcan halkasının arasına yerleştirin, ve bu işlemi tüm malzemeye uygulayın. Eğer 5 patlıcan kullandıysanız arasında köfte olan 5 patlıcan elde edersiniz. Bu köfteli patlıcanların arasından malzemenin dağılmaması için çöp şişler geçirin. Ve tepsiye yerleştirin. Domateslerin kabuklarını soyun ve küçük küçük doğrayın, buna doğranmış bir soğanı da ekleyin ve patlıcanları üzerine dökün. Yeşil biberleri de patlıcanların üzerine ilave edin. En son olarak sıvıyağı tepsiye dökün ve 300 derecede 45 dakika pişirin ve bulgur pilavı ile servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Çöp Şiş Kebabı için tıklayın](#)
