



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN İSLİM KEBABI

Malzemesi:

1 kilo koyun veya kuzu eti,
4 orta boy patlıcan,
10 çorba kaşığı sade yağ veya yemeklik margarin yağı,
2 büyük baş soğan,
4 orta boy domates
2 çay kaşığı tuz,
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 su bardağı su.

Kabukları soyulan patlıcanlar, uzunluğuna 5-6 parçaya kesilir. Az tuz serpilir. Bol suda yıkanır. Suyu iyice sıkıldıktan sonra, orta kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızaran patlıcanların 3 tanesi, bir kase içine "X" şeklinde yerleştirilir ve pişen kebablar, ortasına konulur. Ve patlıcanların, kaseden taşan kısımları, kebabların üstüne kapatılır. Kapanan taraf, alta gelecek şekilde çevrilir ve bir tepsiye dizilir. Pişen kebabın salçası üzerine dökülür. Kekik serpilir, yuvarlak kesilmiş iki domates patlıcanların üzerine konulur. Kapağı kapalı kaptaki yarım saat pişirilir. Kebab etinin hazırlanması ise; kemiksiz et, 8-10 parçaya bölünüp yıkanır, tencereye konulur. Rendelenmiş soğan suyu, domates, tuz, karabiber ve patlıcandan kalan yağ konulur ve 45 dakika pişirilir.