



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KABURGALI PATLICAN KEBABI

1 kg kuzu kaburga
1 kg patlıcan
4-5 adet domates
2 adet kuru soğan
4 adet sivri biber
2 diş sarımsak
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar alacalı soyulur ve tuzlu suda yarım saat bekletilir. Kaburgalar iri doğranır, kemikli olarak kendi yağında 10 dakika kavrulur. Üzerine su eklenir. Kısık ateşte kapaklı olarak 50 dakika pişirilir. Üzerine iri doranmış biber katılır. Sararınca kuşbaşı doğranmış patlıcan, dövülmüş sarımsak, rendelenmiş domates ve tuz ilave edilir. Kısık ateşte 40 dakika daha pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.