



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFESTE PATLICAN KEBABI

500 gr kuzu kuzu kuşbaşı
1 kg patlıcan
3 adet kurusoğan
1 baş sarımsak
5 adet domates
1 yemek kaşığı un
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
6 adet milföy hamuru
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıvıyağ

Patlıcanları alacalı soyun kuşbaşı doğrayın, tuzlu suda bekletin. Suyunu sıkıp sıvıyağda kızartın. Diğer tarafta etleri tencereye alın kavurun. Soğan ve sarımsağı ince ince kıyın. soğanı, sarımsağı, tereyağı, un ve domatesleri et tenceresine ilave edip kavurmaya devam edin. etler yumuşayınca tuz karabiber ilave edip altını kapatın. Kızarmış patlıcanları etin içine karıştırın. Fırın kabına dökün. Milföy hamurlarını yarım santim kalınlığında kesin kafes şeklinde dizin üzerine yumurta sarısı sürüp fırında pişirin.