



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜRDAN KEBABI

4 adet patlıcan
Yarım kilo kıyma
1 adet kuru soğan
Köfte harcı
Salça
1 adet yumurta
2 adet patates
4 adet sivri biber
1 adet domates
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kürdan

Patlıcanlar pijama şeklinde soyulur. İyice yıkanıp,uzun ve geniş şeritler halinde doğranır. Tavaya az yağ konur patlıcanlar tavada arkalı önlü kızartılır. Aynı bir kapta kıyma, salça, köfte harcı, yumurta, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kırmızı biber ve yarım su bardağı su(köfte harcı olduğu için) iyice harmanlanıp köfte elde edilir. Köftelerden ceviz büyüklüğünde toplar yapılır. Kızaran patlıcanlar ikişer ikişer çarpı şekline getirilir. Her çarpımın ortasına bir top köfte konur.Çarpımların uçları yukarı doğru katlanıp küçük bir kare elde edilir. Karenin ortasına kürdan batırılarak açılması engellenir.Kürdanın üstte kalan boş kısmına sırayla önce az kızartılmış patates, kibrit kutusu boyunda doğranmış sivribiber ve en üste de domates dilimi yerleştirilir. Hazırlanan kebaplar bir borcama dizilir. Bir kapta istenilen ölçüde salça, tuz ve su karıştırılıp borcama dökülür, suyun seviyesi kebaplarla aynı boyda olmalıdır. Fırında 1 saat pişirilir. Çıkarmadan önce piştiğinden emin olunur.