



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN BİLLUR KEBABI

- 1 çorba kaşığı tepeleme yağ
- 7 su bardağı su
- 1 kilo kuzu eti
- 3 adet orta boy domates
- 1 baş ince doğranmış iri soğan
- 3 adet küçük domates, kabukları soyulup ortadan yarılmış
- 1/2 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı un
- 6 dilim kaşar veya gravyer (1 milim kalınlığında, 8 santim uzunluğunda dilimlenmiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Patlıcanı:
- 3 adet bostan patlıcanı
- 2 çorba kaşığı tuz
- 1 su bardağı rafine yağı

Patlıcanların yapılışı:

- 1) Patlıcanların üzerine tuzu serpip 1 saat bekletiniz.
 - 2) Sonra yıkayıp susuz olarak bir kaba çıkarınız. Küçük bir tencerede yağı kızdırıp aldığı kadar patlıcan ilâve edip 3'er dakika kızartınız.
 - 3) Bol suyun içine patlıcanları atıp 2 dakika kaynatınız. Patlıcanları susuz olarak bir küçük tepsiye çıkarınız.
- Etinin hazırlanışı:
- 1) Yağı tencereye koyup kızdırınız. Etleri ilâve edip bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 8-10 dakika kavurunuz.
 - 2) Sonra soğanı ilâve ederek 2 dakika daha kavurunuz.
 - 3) Salçasını ve ununu ilâve edip bir kere daha kavurunuz.
 - 4) Sonra Baharat Torbası'nı, tuzunu ve suyunu ilâve edip ağır ateşte 1 saat pişiriniz.
 - 5) Domateslerini üzerine serpip 15 dakika daha pişirip ateşten alınız.
 - 6) Patlıcanların içlerine etleri eşit olarak doldurup salçasını üzerine süzdürünüz.
 - 7) Yarımşar domatesi üzerlerine oturtup üzerine hafif yağlanmış bir yağlı kâğıt kapatarak 15 dakika fırında, veya kapak kapatılarak ağır ateşte pişiriniz.
 - 8) Tam servis yapacağınız zaman üzerlerini kapayacak şekilde 1'er dilim peynir koyup fırında 3 dakika peynirin erimesi için bekletip fırından çıkararak servis yapınız.