



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICAN EZMELİ HİNDİ ADANA KEBAP

1 paket Pınar Hindi Adana Kebap

Patlıcan ezme için;

4 adet kemer patlıcanı (orta boy)

2 diş ezilmiş sarımsak

4 çr kş zeytinyağı

tuz ve karabiber

Adana kebapları tavada veya fırında ısıtın. Patlıcanları açık ateşte veya ızgarada közleyin. Sarımsak, zeytinyağı tuz ve karabiber ile lezzetlendirin ve tahta kaşık ile ezin. Köfteleri hazırladığınız patlıcan ezme üzerinde servis edin. Arzuya göre semizotu daları ve közlenmiş kırmızı çuşı biber konservesi ile servis edin.