



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN GİZLİ KEBAP

4 adet orta boy patlıcan
2 adet orta boy kuru soğan
4 diş sarımsak
4 adet sivribiber
1 adet orta boy kabuğu soyulmuş domates
200 gr kaşar peyniri
Yarım demet maydanoz
2 su bardağı ayçiçek yağı
400 gr kuşbaşı kuzu eti
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı un
Tuz
Su

Tencerede yağ eritilip ince kıyılmış soğan ve sarımsak tencerede kavrulur. Daha sonra et ilave edilir. Et pişene kadar kavurduktan sonra un ve salça konularak su ile açılır küp doğranmış biber, domates ve tuz ilave edilip pişirmeye devam edilir. Maydanoz ilave edilerek pişirme işlemi tamamlanır. Kızgın yağda kızartılmış olan patlıcanların ortası açılarak hazırlanmış olduğumuz iç susuz bir şekilde patlıcanların arasına doldurulur ve üzeri kaşar peyniri ile kapatılır. Patlıcanları fırın tepsisine alıp tabanına sos dökülerek fırınlanır. 180 derece fırında 15 dk pişirilir ve servise sunulur.