



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI (DENİZLİ)

6 adet kıstırmalı patlıcan
6 adet sivri biber
1/2 kg domates
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay kaşığı kimyon, kekik
1/2 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz, nane
1 demet maydanoz
3 diş sarımsak

Patlıcanlar ve biberler iyice yıkanır Patlıcanlar iki tarafı soyularak lüle şeklinde çizilir Patlıcanlar ve biberler kızartılıp geniş bir kaba dizilir Domatesler rendelenir, tuz ve baharatlar içine konur, patlıcanların üzerine dökülür Üzerine küçük küçük doğranmış sarımsaklar eklenerek kısık ateşte veya fırında pişirilir Ateşten alınmak üzere iken doğranmış maydanozlar üzerine serpilir Servis yapılır.