



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

1/2 Kg. Orta yağlı kıyma
5 Orta boy patlıcan
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Büyük boy domates
1/2 Çay kaşığı karabiber
4-5 sivribiber

Patlıcanı yıkayıp 2 parmak genişliğinde enine halkalara kesiniz.

Kıymaya tuz, karabiber katıp yoğurunuz. 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayıp yassılatınız. (Patlıcan genişliğinde) ince köfteler yapınız. Diğerlerini de aynı büyüklükte hazırlayınız.

Küçük boy tepsiye patlıcan halkalarını dikine duracak şekilde aralarına birer köfte yerleştirerek yan yana diziniz.

Boş kalan aralara küçük domates dilimleri yerleştiriniz. Patlıcanların üzerine biraz yağ döküp orta hararetli fırında pişmesine yakın biberleride bütün olarak koyarak pişiriniz. (Biber önceden konursa yanar)

[ML® Soğan Aşı için tıklayın](#)

