



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATLICAN KEBABI

Malzeme:

1 kg. patlican  
2 adet soğan  
4 adet domates  
3 kaşık yağ  
4 adet biber  
Maydanoz  
Tuz  
1/2 kg. kıyma

Yapılışı:

Patlicanların acılarını çıkartmak için alaca şeklinde soyup, yuvarlak kesin, tuzlu suya batırın. Yanm saat bekletin. Maydanoz, kıyma, soğan ve tuz ile köfteyi hazırlayın. Patlicanları sıkarak sudan çıkarıp, yayvan bir tepsiye dizin. Üzerine köfte ve domatesleri sıralayıp, biberlerle süsleyin. Biraz su katıp, fırınlayın.

---