



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI (HATAY)

Hatay Valiliđi
Antakya Mutfađı - Süheyl Budak

MALZEMELER

500 gr. kıyma
1 kg. taze domates
4 adet orta boy kemer patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

YAPILIŞI

Patlıcanlar üç parmak eninde kesilerek tuzlanır. Sonra bir patlıcan, bir et köftesi şeklinde dizilerek şişlere geçirilir. Kenarlı bir tepsiye şişler dizilip taş fırına, pişmeye gönderilir. Ayrı bir tencereye kabukları soyulmuş ve rendelenmiş domatesler konularak ateşe alınır. Domatesler suyunu bırakınca tereyağı eklenerek domatesler kaynatılır. Kaynayan domatesler pelte haline gelince şişlerdeki malzeme tencereye boşatılarak iki taşım kaynatılıp biraz demlendikten sonra servis edilir.

[ML® Patlıcan Kebabı \(Sivas Usulü\) için tıklayın](#)
