



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

Malzeme:

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

Yapılışı:

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