



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

Malzeme:

120 gram yağsız dana eti

1 adet soğan

3 adet patates

4 diş sarımsak

1 adet domates

2 adet sivri biber

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Margarin

Tuz, karabiber, pulbiber

salça

Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Patatesleri haşlayın. Soğuduktan sonra kabuklarını soyarak küp şeklinde doğrayın. Kemer patlıcanları alacalı şekilde soyup uzun dilimler halinde doğrayın. Kızartmadan önce kuru olduklarından emin olun. Tavadaki yağı kızdırın. Patlıcan dilimlerini sıvıyağda kızartıp fazla yağın almak için süzgece koyun. Diğer yanda etleri küp şeklinde doğrayın. Tencerede margarini eritin. Önceden doğradığınız soğan ve sarımsak ile birlikte tencereye alın ve kavurun. Et bıraktığı suyunu çektikten sonra salçayı ve ardından da unu ilave edin ve karışım suyunu verdirin. Etler iyice piştikten sonra arzu ettiğiniz miktarda tuz, karabiber ve pulbiberi ilave edip tencereyi ocaktan alın. Doğradığınız patatesleri tavada hafif soteleyip servis tabağına alın. Kenarlarına etleri serpiştirip kızarmış patlıcan dilimlerinin üzerlerine dizin. Sosunu üzerine dökün. En son olarak domates ve biberi bir tavada kızartıp yemeğin üzerine yerleştirerek servise hazır hale getirin. Maydanoz yaprağı ile süslediğiniz yemeği sıcak olarak servis yapın.