



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

- 1 Adet yumurta
- 2 Adet kuru soğan
- 50 gr kuyrukyağı
- 4 Adet patlıcan
- 8 Adet yeşil biber
- 500 gr Yarım kilo bıçak kıyması
- 4 Adet Domates
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Kıymanın üstüne 1 soğan rendelenir ve bıçak yardımıyla et tahtasının üstünde satır et gibi kıyılarak soğan ile karışımı sağlanır.orta boy bikaba alıp kuyruk yağıda konulur üstüne tuz karabiber toz biber ve 1 yumurta eklenerek yoğrulur, diğer tarafta patlıcanları 2 parmak kalınlığında kesilir tuzlu suda bekletildikten sonra sana klasik ile tepsi yağlanır, dilimlenmiş patlıcanı dik bi şekilde koyulur arasına yaptığımız köfteden yuvarlayarak patlıcana yapıştırılır ve yine patlıcan konularak malzemelerimiz bitene dek tepsiye dizilir tepside ,boş kalan yerlere dilimlenmiş soğan domates dizilir ve üstüne biberlerimizi koyarak fırına atarız.