



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 6 Diş sarımsak
- 4 Su Bardağı sıcak su
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Su Bardağı sıvı yağ
- 2 Adet Domates
- 5 Adet Orta boy patlıcan
- 0,5 Kg. kuş başı doğranmış kuzu eti
- 1 Çay Kaşığı Kara Biber
- 2 Çorba Kaşığı domates salçası
- 2 Yemek Kaşığı margarin
- 1 Çay Kaşığı pul biber
- 2 Adet çarliston biber
- 2 Adet soğan

Tencereye 2 su bardağı sıcak suyu koyun ve yarım kilo kuşbaşı doğranmış kuzu etini atıp kaynamaya bırakın köpüğü çıkana kadar kaynatın ve köpüğünü tamamen bıraktıktan sonra süzgeçten geçirerek soğuk suyla eti yıkayın ve süzün 2 adet orta boy soğan ve 6 diş sarımsağı kuş başı doğrayın 2 çorba kaşığı margarini tencerenizde ısıtın soğan ve sarımsakları yağa atarak pembeleşene dek kavurun tencereye 2 yemek kaşığı salça ekleyerek malzemeleri biraz daha kavurun ve etleri ekleyin tekrar 1 dk kavurun ve 2 su bardağı sıcak su ekleyip tencerenin kapağını kapatın yaklaşık yarım saat kaynamaya bırakın tavaya 1 su bardağı sıvı yağ koyup 4,5 dk ısıtın patlıcanları alacalı soyarak ve parmak şeklinde her patlıcanı 6,8 parçaya bölün ve alt üst yaparak altın sarısı olana dek yaklaşık olarak 8,10 dk kızartın kızarttığınız patlıcanları bir kevgir yardımı ile yağın süzerek tavadan alın ve kağıt peçete üzerine koyarak yağın iyice süzülmesini sağlayın tencerede kaynamakta olan etlerin üzerine 1 tatlı kaşığı tuzu 1 tatlı kaşığı pul biberi ekleyerek bir dk daha kaynatın etleri fırın tepsisine veya servis yapacağınız derin ve geniş metal kaba kevgir yardımı ile süzerek alın üzerine kızarmış patlıcanları düzgün bir biçimde dizin patlıcanların üzerine 2 adet dilimlenmiş çarliston biberleri ve 2 adet orta boy dilimlenmiş domatesi dizin sonra tencerede kalan sosu da üzerine dökerek önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 10 ile 15 dk pişirin fırından çıkan kebabı sıcak servis yapın.