



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

Malzemeler:

500 gr. kuşbaşı et,
1 kg. patlıcan,
4 kaşık margarin,
3 adet soğan,
1 kaşık biber salçası,
1 su bardağı zeytinyağı,
7 adet sivribiber,
3 adet domates,
2 su bardağı su,
karabiber
tuz.

Hazırlanışı: Patlıcanları yıkayıp alacalı şekilde soyun. Uzunlamasına dörde böldükten sonra parmak uzunluğunda kesin. Tuzlu suda acısının çıkması için yarım saat kadar bekletin. Beklettikten sonra suyunu sıkıp kurulayın. Uygun bir tencerede yıkanmış etleri 10-15 dakika haşlayın. Ayrı bir tencerede margarin eritip ince doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Et, salça, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın. Üzerine iki bardak su ekleyip orta ateşte 25 dakika pişirin. Tavada zeytinyağını kızdırıp patlıcanları kızartın. Sivribiberlerin ortasını bıçakla çizerek aynı yağda kızartın. Küçük bir tepsiye kızarmış patlıcanları dizin. Üzerine etli karışımı yayın. Sivribiberleri ve dilimlenmiş domatesleri patlıcanlı etli karışımın üzerine dizin. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kase Kebabı için tıklayın](#)