



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KEBABI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 4 Adet sivri biber
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Kg. PATLICAN
- 1 Tatlı Kaşığı acı biber salçası
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Adet patates
- 1 Baş sarımsak
- 500 gr et
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 2 Bardak sıvı yağ

Patlıcanları alacalı soyup,kalın dilimler halinde doğrayıp tuzlu suda bekletin. Patlıcanların suyunu sıktıktan sonra kızartma yağına atıp hafif pembeleşene kadar kızartın. Patatesleri de soyup kalın küpler halinde doğrayıp,çok az kızartın. Kızartılmış malzemeleri yağın çekmesi için kağıt havlunun üzerinde biraz beklettikten sonra yayvan bir tencereye alın. Başka bir tencerede 1 çorba kaşığı sana yağı, soğan ve sarımsakları ve biberleri doğrayıp kavurduktan sonra etleri de atın ve hafif yumuşayana kadar pişirin. Etler suyunu çektikten sonra domates,biber salçası,tuz ve karabiberi ekleyin. Pişen etleri de patlıcanların üzerine yayın ve 2 bardak suyu ilave ettikten sonra patlıcanlar ve etler pişene kadar pişirin.