



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

125 Gr Sana Klasik
1 ay Kaşığı Kırmızı Pulbiber
5 Adet Domates
400 gr kıyma
1 Tatlı Kaşığı karabiber
2 Adet soğan
4 Diş sarmısak
8 Adet sivribiber tatlı olacak
2 Yemek Kaşığı Yoğurt
8 Adet patlıcan

Patlıcanları alacalısoyun küçük küçük doğrayın tuzlu suda bekletin soğanları ince doğrayın yağı eritin soğanları pembeleşinceye kadar pişirin kıymayı ilave edin iycepişirin domateslerin kabularını soyup incedoğrayın harcın içine ilave edin tuz karabiber pulbiber çok az olaçak bir kenarda pişmeyebırakılan diyertarapta tuzlusuda beklettiğimiz patlıcanları süzgece alıp yıkayın elinizle bastırarak süzün tencereye yağ ilave edin üzerine patlıcanlarıda ilave edin pişmeyebırakın suyunu bırakacaktır yeterince tuz ilaveedin iyce yumuşayınca kadar pişirin yogurdu ilave edin altınıkısıp pişmeye bırakın birkaba patlıcanı alıp üstünü düzleşdirin üzerine ince kıyılmış biber ve sarmısağı serpiştirin hazırladığınız sosuda yayın üzerine bolca karabiber serpin.