



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 350 gr kıyma et
- 5 Adet patlıcan
- 4 Adet Domates
- 2 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Adet soğan
- 1 Tatlı Kaşığı domates salıçası
- 4 Adet sarımsak
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Kaşığı kimyon
- 1 Çay Kaşığı pul biber

Soğanı rendeleyip, sarımsakları ince ince kıyarak bir kabın içerisinde karıştırın. Kıyma, baharat ve Sana yağı ekleyip bir güzel yoğurun. Ceviz büyüklüğünden biraz daha fazla parçalar haline getirip elinizle köfte şekilleri verin. Patlıcanları 2 parmak kalınlığında doğrayıp acısını almak için bir süre tuzlu suda bekletin. Bir fırın tepsisine bir patlıcan dilimi bir kıyma et karışımı olacak şekilde tepsinin kenarından ortasına doğru düzenli bir şekilde yerleştirin. Domatesleri rendeleyip salça ve tuzla karıştırarak tepsinin üzerinde gezdirin. Daha Önceden 200 derecede ısıttığınız fırına sürün. Domatesler suyunu çekene kadar fırında pişirin (yaklaşık 40 dakika civarında).
