



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI (KARAMAN)

Hatice Bayraç

Patlıcanlar alaca soyulur, enine 4-5 cm. kadar uzunlukta doğranır ve uzunlamasına dibine kadar dörde kesilir. Tuzlu suda beklettikten sonra kurularak zeytinyağında kızartılır.

Diğer tarafta iri kuşbaşı etler haşlanır.

Soğan yağda hafif kavrulur, küçük doğranmış yeşilbiberler eklenip çevrilir, doğranmış domatesler de konur birkaç defa daha çevrilir.

Tuzu, kırmızıbiberi konur.

Tepsiye patlıcanlar döşenir, üzerine etler yerleştirilir ve hazırlanan sos gezdirilir.

Yeteri kadar salçalı sıcak su dökülerek fırına pişirilir.
