



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBAP (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

Patlıcan 1 kg.
Domates 5 adet
yeşil biber 15 adet
kıyma 750 gr.
Tuz 2 çay kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı

YAPILIŞI:

- 1) Kıyma, tuz ve karabiber yoğrulur. Yarım limon büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır.
- 2) Patlıcanlar yıkanır, kurulanır. Üçer parmak genişliğinde halkalar şeklinde kesilir.
- 3) Şişe, bir patlıcan, bir köfteyi sırası ile dizip, şişler kömür ateşinde çevrilerek iyice pişirilir.
- 4) Pişirilen patlıcan ve köfteler yayvan bir kap içine çıkarılır. Aynı şekilde 4 parçaya bölünmüş domatesler ile biberler de kömür ateşinde kızdırılıp patlıcanlar üzerine yerleştirilir ve kapak kapatılıp, çok kısık ateş üzerinde 1-2 dakika tuttuktan sonra üzeri kapalı yarım saat dinlendirildikten sonra servis yapılır.