



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBAP

Malzeme: (6 kişilik)
1 kg kuşbaşı et (dana),
1/2 kg patlıcan,
3 adet patates,
10 yeşil biber,
2 soğan,
1 bağ maydanoz,
3 domates,
250 gr. margarin,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

Önce domates, soğan ve biber yağda beraber kavrulur. Daha sonra bu karışıma et ilave edilerek yarım saat pişirilir. Öte yandan patatesler halka halka kesilerek kızartılır. Bu arada patlıcanlar da ince uzun dilimler halinde kesilerek kızartılır. Kızartma işlemleri bittikten sonra bir tepsiye çapraz durumda yerleştirilen patlıcanların üzerlerine et, domates ve soğan karışımı konulur. Bohça gibi patlıcanlar kapatılır. Bunların üzerlerine kızarmış patates ve biber yerleştirilir ve bir kürdan saplandırılır. Daha sonra tepsi komple fırına verilir. 20 dakika sonra servis yapılır.