



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SAKSI KEBABI

- 1 kg. kuşbaşı kuzu eti
- 1 kg. baston patlıcan
- 3 adet soğan (Dörde bölünmüş)
- 3 adet domates (İki adedi yemeklik kesilmiş)
- 2 su bardağı Bizim Mısır Yağı
- 3 adet çarliston biberi
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
- Tuz
- 1 adet havuç (Parça kesilmiş)
- 1 tatlı kaşığı domates püresi

- ❓ Patlıcanları alaca olarak soyun ve 5 cm. uzunluğunda kesin.
- ❓ Geniş taraflarının ucunu bıçakla huni şeklinde çıkarın. Bir kaba koyup tuzlayın.
- ❓ Patlıcanları yıkayıp, kuruladıktan sonra kahverengi renk alana kadar Bizim yağda kızartıp fırın tepsisine dizin.

Etlerin Hazırlanışı:

- ❓ Diğer bir tencerenin içine yağı, soğanı ve eti koyup, karıştırın.
- ❓ Et suyunu çektiğinde domates püresini ekleyip, tekrar karıştırın.
- ❓ Havucu, tuzu ve etlerin üzerini kapatacak kadar su koyup, kaynatın.
- ❓ Üzerinde oluşan köpüğü alıp, ağır ateşte pişirin.
- ❓ Pişen etleri daha önceden hazırladığınız patlıcanların içine taksim edin.
- ❓ Domates ve biber ile süsleyerek, orta dereceli fırında 40 dakika pişirip servis yapın.