



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN YUVA KEBABI

4 adet kemer patlıcan  
250 gram yağsız kıyma  
3 dilim bayat ekmek  
1 adet soğan  
3 diş sarımsak  
5-6 adet sivribiber  
2 adet domates  
Yarım demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı salça  
Yarım su bardağı su  
Yarım tatlı kaşığı kimyon  
Tuz  
Karabiber  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Patlıcanları alacalı soyup, tuzlu suda yarım saat bekletin. Sudan çıkardıktan sonra kurulayın. Bir kabın içine kıymayı, ufalanmış ekmek içini, rendelenmiş soğanı, dövülmüş sarımsağı, ince kıyılmış maydanozu, tuz ve baharatları ekleyerek, yoğurun. 3 parmak boyunda silindir şeklinde köfteler hazırlayın. Patlıcanları 3 parmak genişliğinde dilimleyerek, kesin. İç kısımlarını kabak oyacağı ile çıkarın. Kızgın yağda patlıcanları arkalı önlü kızartın. Kağıt havlu üzerine alın. Köfteleri kızartın. Patlıcanların içine kızarttığınız köfteleri boşluk bırakarak, yerleştirin. 1 adet domates ve biberleri irice doğrayın. Boşluklara domates ve biber dilimlerini yerleştirin. Patlıcanları yayvan bir kaba dizin. Ayrı bir kaptaki kalan domatesi rendeleyin. Salça ve yarım su bardağı su ile birlikte karıştırın. Karışımı tencereye aktarın ve kısık ateşte pişirin.