



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI ADANA KEBAP

Elif Korkmazel

2 adet patlıcan  
1 orba kaşığı tereyağı  
2 orba kaşığı un  
1 ay bardağı kaşar peyniri  
1 su bardađı süt  
1/2 demet maydanoz  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Köftesi için:  
750 gr. yağlı kıyma  
1/2 su bardađı su  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber

Patlıcanları közleyip soyun. Unu yağda kavurun. Patlıcanları ezip içine atın. Beş dakika kavurup süt ve rendelenmiş kaşarı ekleyin. İnce kıyılmış maydanoz ve sarımsağı ekleyin, servis tabağına alın. Kıyma, su, tuz ve baharatları iyice yoğurun. Harçtan parçalar koparıp elinizle şekil verin. Yağsız olarak arkalı önlü kızartın. Daha sonra patlıcanların üzerine koyarak servis yapın.