



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI ADANA KEBABI

600 gram kıyma
2 soğan
3 diş sarımsak
Kimyon, kırmızıbiber, tuz, karabiber
4 adet patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Patlıcanların üzerini bıçakla delin. Daha sonra tereyağını unla kavurup süt ilave edin koyulaştırın. Üzerine közlenmiş ezilmiş patlıcanları ekleyip karıştın tepsinin altına yayın. Derin bir kabın içinde kıyma, rendelenmiş soğan ve baharatları güzelce yoğurup köfte gibi hazırlayın. Daha sonra 4 parmak uzunluğunda doğradığınız patlıcanların üzerine köfteleri sırayla şekli bozulmadan dizin. 200 derecedeki fırında 45 dakika pişirin, salatanın yanında közlenmiş domates ve biberlerle ikram edin.