



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI ANTEP KEBABI

MALZEMESİ

1 kg. patlıcan

250 gr. kıyma

1 soğan

1 kaşık salça

1 kaşık yağ

karabiber

tuz

maydanoz

YAPILIŞI

Patlıcanları alacalı soyunuz. Bir parmak kalınlığında doğrayınız. Acılığının gitmesi için tuz atıp biraz bekletiniz. Kıymaya soğan rendeleyip tuz, karabiber, maydanoz, koyup küçük küçük köfteler hazırlayınız. Patlıcanların tuzunu gidermek için yıkayınız. Küçük, fırına konabilecek bir kaba bir patlıcan, bir köfte olmak üzere yan yana diklemesine diziniz. Üzerlerine biraz yağ gezdirip bir çay bardağı salçalı su koyup kabınızı fırına koyunuz. Orta hararetle fırında 30-40 dakika pişiriniz. Fırından alıp sıcak servis yapınız.
