PATLICANLI BEYTİ KEBAP

1 küçük paket Banvit Beyti
2 adet patlıcan (alaca soyulmuş, kalın halka kesilmiş)
70 ml zeytinyağı
2 adet etli kırmızıbiber (iri doğranmış)
2 adet çarliston biber (iri doğranmış)
2 adet domates (yarım halka kesilmiş)
Tuz
Tane karabiber

Patlıcanların üzerine tuz serpip, 15-20 dak. dinlendirin. Bol suyla yıkayıp, hafifçe sıkarak fazla sularını akıtın. Kağıt havlu ile hafifçe bastırarak kurulayın.
Etlerin her iki taraflarına fırça ile zeytinyağı sürün. Yağsız tavayı ısıtıp, etleri yerleştirin. Hızlı ateşte, her bir yüzünü, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 2`şer dak. pişirin.
Patlıcan, etli kırmızıbiber, çarliston biber ve domatesleri hafif derin bir kaba koyun. Üzerlerine kalan zeytinyağını gezdirip, tuz ve karabiber serpin. Hafifçe karıştırın.
Porsiyonluk fırın kaplarına sebzeleri paylaştırıp, aralarına etleri yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 180°C fırında, et ve sebzeler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirip, sıcak servis yapın.