



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ÇÖP ŐİŐLER

400 gram kuzu kuŐbaŐı et
3 adet közlenmiŐ patlıcan
1 limon suyu
2 diŐ sarımsak
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Kekik, kimyon, karabiber

Öncelikle etleri oldukça küçük bir Őekilde doğrayın. zerine zeytinyağı döküp 20 dakika dinlendirin. Daha sonra p ŐiŐ çubuklarını suya yatırıp ıslatın ki piŐerken yanmasın. Küçük küçük doğradığınız etleri ŐiŐlere geçirin. Izgarada piŐmeye bırakın. Bu arada közlenmiŐ patlıcanları, ezilmiŐ sarımsakları ve limon suyunu birlikte ezip fırın kabına yerleŐtirin, üzerine az miktarda yağ gezdirep fırında 10 dakika ısıtın. Etler piŐince baharatları ekleyip harmanlayın ve fırında ısınmiŐ olan közlenmiŐ patlıcanları tabağa alıp üzerine etleri ŐiŐten çıkartıp birlikte servis tabağına dizin. Sıcak olarak ikram edin.