



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI DORUK KEBABI

Eyüp Sevinç

600 g. kıyma
4 adet kemer patlıcan
2 adet yeşil dolmalık biber
3 diş sarımsak
50 g. antepfıstığı
100 g. kaşar peyniri
30 g. tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon

Patlıcanların iki tanesini ayırıp geri kalanını biberle birlikte közleyin. Kalan patlıcanları uzunlamasına kesip, bir fileto bıçağı yardımıyla uzun ince şeritler oluşturun. Kıymanın içine tuz, karabiber, kaşar rendesi ve Antep fıstığını atıp yoğurma işlemine başlayın. 30 gramlık toplar alıp, kestiğiniz patlıcanları kebablara sarıp, altı adetlik gruplar halinde çöp şişlere takın. Fazla harlı olmayan bir ızgarada pişirip, közlemiş olduğunuz patlıcanları ve biberleri soyup küp şeklinde doğrayın. İçine ince kıyılmış sarımsak, tuz, karabiber ve zeytinyağını ilave edip, ızgara edilmiş kebabları çöp şişlere alın ve patlıcan salatasını tabaklara bölüştürüp servis edin.

