



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI EKMEK KEBABI

Cahide Sultan

- 1 adet bayat somun ekme 
- 250 gr. kıyma
- 2 adet orta boy domates
- 3 adet yeşil biber
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet kemer patlıcan
- ½ demet maydanoz
- Tuz, karabiber, çok az kimyon
- Zeytinyađı
- Üzeri İçin:
- 1 büyük kase koyu kıvamlı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağ toz kırmızı biber

Patlıcanları küp küp doğrayıp üzerine tuz serpin. 1 saat kadar bekletip yıkayın ve kurulaşın. Patlıcanları bol yağda kızartın. Ekmekleri küp küp doğrayın ve fırında hafif kızartın. Soğan ve biberi zeytinyağında soteleyin, içine kıymayı ekleyip kavurun. Domatesi doğrayıp ilave edin. Domates suyunu çekmeye yakın, ince doğranmış maydanoz ve baharatları ekleyip bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Harç sıcakken ekmeklerin üzerine kızartılmış patlıcanları döşeyin. En son sarımsaklı yoğurdu döküp, kırmızı biberli yağı gezdirin. Sıcakken servis edin.

