



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI KÂĞIT KEBABI

Necip Usta

- 3 adet iri kemer patlıcanı
- 2 orba kaşığı tuz
- 2 su bardağı rafine yağı
- 6 adet sivribiber
- 3 adet orta boy domates
- 6 adet yağlı kâğıt, 30x35 santim
- 1 tatlı kaşığı kekik

Patlıcanın hazırlanışı:

- 1) Patlıcanları hazırlayıp, erlerine 2 çorba kaşığı tuz serpip karıştırınız ve 1 saat bekletiniz
- 2) Patlıcanları yıkayıp hafifçe sıkınız ve rafine yağını kızdırıp 3-4 dakika kızartıp, yağlarını süzdürüp, bir tabağa çıkarınız.
- 3) Biberlerin saplarını kesip 30 saniye yağda kızartınız. Domatesleri hazırlayınız.

Kebabın hazırlanışı:

- 1) Kebabı hazırlayıp, kâğıtlara sarınız.
- 2) Patlıcanları eşit şekilde bölüştürüp üzerine sivri biber, onun üzerine de domatesleri ve kekikleri yerleştiriniz ve servisini yapınız.