



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KEBAP

Merve Salsar

3 orta boy patlıcan
½ kg kıyma
3-4 adet yeşil biber
1 adet domates
Sıvıyağ
Salça
Pulbiber
Tuz
4 adet sarımsak
1 adet orta boy soğan
Karabiber
Maydanoz
Bir miktar galeta unu

Kıymanın içine sarımsak ve soğan rendelenir. Maydanoz doğranır. Baharatları atılır. Sıvıyağ ve birazcık ta galeta unu konulduktan sonra iyice yoğrulur. Sonra patlıcanları çok iri olmamak kaydıyla yuvarlak dilinir. Yağlanan tepsiye 1 patlıcan 1 yaptığımız kıymalı harcı patlıcanın büyüklüğünde yaparak tepsiye komple döşeriz. Döşeme işlemi bittikten sonra fırında biraz pişirdikten sonra üzerine ince doğradığımız yeşil biber ve domatesi de döşeriz ve tekrar fırına veririz. Ayrı bir tavada salçalı sosunu hazırlarız ve yemeği fırından çıkarmaya yakın sosu dökeriz ve 5 dakikada sosuyla pişmesini sağlarız. Daha sonra servise hazır.

