



## PATLICANLI KEBAP

<https://www.sabah.com.tr>

350 gram yağlı kıyma  
2 adet patlıcan  
1 domates  
Yarım çay kaşığı karabiber  
2 adet sivri biber  
2 adet kırmızı acı biber  
Yarım kurusoğan

Kıymanın içine karabiberi karıştırın. Patlıcanları eşit şekilde bölün. Bir et bir patlıcan şeklinde tepsiye dizin domatesi dörde bölüp aralara yerleştirin. Son olarak biraz su ilave edip 10 dakika üstü açık bir şekilde 30 dakika üstü kapalı pişirin. Çıkmaya 5 dakika kala biberleri atıp üstü açık pişirin. Lavaş ve kuru soğan ile servis edin.

