



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PATLICAN KEBABI

1 kg. Kemer patlıcanı
1/2 kg. kıyma
1 dilim ıslatılmış bayat ekmek içi
1 adet yumurta
1 adet dolmalık biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı şeker
Tuz
Karabiber

Patlıcanların kabuklarını çizgili olarak soyuyoruz, ortadan ikiye bölüp ince dilimler halinde kesiyoruz. Dilimleri yumurtaya bulayıp yağda kızartıyoruz. Kıymayı; ekmek içi, tuz ve karabiberle yoğurup kızarmış patlıcan dilimlerinin içine bir tutam koyarak sarıyoruz. Sarmaların her birinin üzerine bir parça biber ve domatesi kürdanla tutturuyoruz sonra tepsiye diziyoruz. Üzerine rendelenmiş domates, tuz ve şeker koyduktan sonra üzerine su gezdiriyoruz. Kısık ateşte pişiriyoruz.