



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI KEBAP

Yasemin Dikmetaş

1/2 kg. koyun eti  
100 gr. kuyruk yağı  
4 adet patlıcan  
1 çorba kaşığı salça  
Domates, sivribiber  
2 adet soğan  
Nar ekşisi  
Tuz  
Karabiber

Et ve kuyruk yağı kıyma makinesinden geçirilir. İçine tuz, karabiber, salça eklenir, iyice yoğrulurak yumurta iriliğinde yuvarlak köfteler hazırlanır.

Patlıcanlar enine üçe kesilir. Şişlere sırasıyla patlıcan dilimi ve köfte dizilir.

Şişe dörde bölünmüş domatesler, biberler ve soğanlar dizilip, kömür alevinde közlenir.

Kebabın üzerine nar ekşisi gezdirilip servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.06.2023