



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PATLICAN KEBABI

4 adet patlıcan
200 gr. kıyma
1 adet kuru soğan
2 dilim bayat ekmek içi
1 yumurta
maydanoz
tuz
karabiber
pul biber
Kızartma yağı

Patlıcanlar çubuklu soyulup uzunlamasına ince şeritler halinde doğranır, tuzlu suda bekletilir. Kıymaya diğer malzemeler katılarak köfte yoğrulur. Patlıcanlar sudan alınıp kurulanır. Köfteden biraz alınarak patlıcanların üzerlerine yayılır, rulo şeklinde sarılır ve açılmasın diye kürdanla tutturulur. Hazırlanan kebaplar kızmış yağda kızartılır. Bulgur pilavı ve domates sosuyla servis edilir.

[ML® Patlıcan Graten için tıklayın](#)

