



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI PATLICAN KEBABI

600 gram kıyma  
2 soğan  
3 diş sarımsak  
Kimyon, kırmızı biber, tuz, karabiber  
4 adet patlıcan  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Patlıcanların üzerine bıçakla delin ve üzerine zeytinyağı gezdirin. Her tarafına yayın. Derin bir kabın içinde kıyma, rendelenmiş soğan ve baharatları güzelce yoğurup köfte gibi hazırlayın. 4 parmak genişliğinde doğradığınız patlıcanları ve köfteleri sırayla şekli bozulmadan tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 45 dakika pişirip salatanın yanında közlenmiş domates ve biberlerle ikram edin.