



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN KEBAP

- 3 tane kemer patlıcan (çekirdeksiz)
- 500 gram yağlı kuzu kıyma
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı acı veya tatlı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tutam Tuz
- 1 tutam Karabiber
- 1 tutam Kırmızı pul biber
- 5 tane sivri biber
- 3 tane domates
- 2 tane İnce lavaş
- 1 kase Yoğurt
- 3 yemek kaşığı margarin

Kebap için kıymayı derin bir kaba alın. Sarımsakları, salçaları, tuzu, baharatları ve yağı ekleyip karıştırın ve iyice yoğurun. Patlıcanları eşit büyüklükte üçe veya dörde bölün. Enine geniş olan şişe önce patlıcanı daha sonra ceviz büyüklüğünde eti ilave edip, elinizle sıkarak şekil verin. Şişin ucuna kadar sırayla dizin. Kalan şişleri de aynı şekilde hazırlayın. Fırının ızgara bölümünü veya ızgarayı ısıtın. Izgarada kızarıncaya kadar veya fırında 180 derecede yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Biber ve domatesleri közleyin. Servis tabağına lavaşı alın. Üzerine patlıcanlı şişi yerleştirin.