



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI KEBAP

4 adet kemer patlıcan  
500 gram kıyma  
1 adet soğan  
Tuz  
Karabiber  
100 gram kuyruk yağı

Kıymayı rendelenmiş soğan ve kuyruk yağıyla mutfak robotundan geçirin. Ya da satır kıyması yaptırın. İçine baharatları ekleyip hazırlayın. Patlıcanları da dilimleyip aralarına kıymalı harç ve patlıcan şeklinde dizip sahanlara koyup pişirin. Ya da hepsini bir tepsiye dizip 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Patlıcanlar iyice yumuşayınca ikram edin.

