



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KEBAP (MARDİN)

Yarım kg kıyma
2 adet patlıcan
2-3 adet domates
3-5 adet sivri biber
1 adet ufak soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Kıymaya rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve pul biber eklenir 2-3 dakika yoğrulur. Sonra limon kadar parçalar alınır ve yassı şişlere saplanır. Diğer yanda patlıcanlar soyulmadan dilimlenir. Domatesler 4 parçaya kesilir. Biberler birkaç parçaya kesilir. Hazırlanan sebzeler de ayrı şişlere takılır. Kıyma ve sebzeler mangal ateşinde pişirilir. Servis yapılacağı zaman pişen bütün malzemeler orantılı şekilde tabağa yerleştirilir.

