



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

MALZEME :

- 1 kilo patlıcan
- 1 küçük paket yağ
- Yarım kilo yağlıca koyun eti
- 3 adet domates
- 2 adet orta boy soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 fincan çiçek yağı

YAPILIŞI:

Ayıklanıp tuzlu suda bırakılan patlıcanlar dilim dilim doğranır. Kuruduktan sonra içinde çiçek yağı bulunan tavada her iki tarafı da penbeleşene kadar kızartılır. Soğan margarin yağında saranneaya kadar kavrulur. Ve içine küçük parçalar halinde doğranmış et ilâve edilir. Karıştırarak etler suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Sonra üzerine rendeden geçirilmiş domates ilâve edilir. Yarım bardak sıcak su konarak etler ilik gibi olana kadar 40 dakika süre ile pişirilir. Bir tepsiye dizilmiş kızarmış patlıcanların üzerine etler ve sivri biberler konup 10 dakika kadar ağır ateşte pişirilir. B  esnada tuzu da konur ve 5 dakika sonra ateşten alınıp tabağa konarak sıcak servis yapılır.
