



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI KEBAP

Anadolujet Magazin

180 gr kuzu döş ve but karışım

2 adet patlıcan

Tuz

Patlıcanlar soğuk su içerisinde bekletilir. Et karışımı köfte hâlinde elle yoğrulur. Küp ya da parmak formuna getirilen köfteler kısa bir süre buzdolabında bekletilir. Halkalar hâlinde kesilen patlıcanlarla köfteler ardınca şişe dizilir. Şişlerin kenarları tepsiye asılacak şekilde fırında düşük ısıda pişirilir.
