



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP

500 gr kemiksiz koyun ya da dana eti
1 kg patlıcan
Yarım kg domates
Yarım demet kıyılmış maydanoz
Yarım bardak zeytinyağı
1 çorba kaşığı margarin ya da tereyağı
Yeteri kadar et suyu
Tuz
Karabiber

Patlıcanlar alaca soyulduktan sonra yuvarlak dilimler halinde doğranır. Düzenli bir biçimde dizildikten sonra, üzerine biraz tuz serpilir ve bekletilir. Böylece acımtırak suyu süzülür. Bu süzüldükten sonra bol suda yıkanır. Diğer yanda etimiz kuşbaşı doğranır. Tencereye alınıp suyu salıncaya kadar karıştırılarak kavrulur. Suyunu çekince bir kaşık zeytinyağı ile kızartılır. Kızaran patlıcanlar kevgirle yağın süzdürdükten sonra tavadan çıkartılır ve tepsiye yayılır. Bütün patlıcanlar kızarınca, üstüne tencerede kızartılmış olan et boşaltılır. Kabuğu soyulmuş, önce doğranmış domates, bir tutam tuz, karabiber ve bir kaşık margarinle tencerede koyu bir salça olacak şekilde pişirilir ve, tepsideki patlıcan ve etlerin üstüne boşaltılır. Yeteri kadar et suyu ilave edilerek orta ateşte veya fırında pişirilir. Yemeğimiz suyunu çekince ocaktan veya fırından alınır ve üzerine kıyılmış maydanoz serpilerek sıcak sıcak servis yapılır.

