



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP

- 7 adet patlıcan
- 1 kg kıyma
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 4 kaşık sıvı yağ
- 4 çeri domates
- 1 çarliston biber
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Patlıcanları kalın doğrayın. Tuzlu suda 15 dakika bekletelim suyunu süzün.

Rendelenmiş suyu sıkılmış soğanı, kıyma ve baharatları bir kaba alıp yoğurun ve yuvarlak şekil verin.

Tepsiye bir patlıcan, bir köfte şeklinde sıralayın. Ortasına çeri domates ve dilimlenmiş biberi yerleştirin.

Daha sonra tuz ekleyin ve kaseye koyduğumuz sıvı yağ fırçayla üzerine sürüm. Tereyağı parçalarını üzerine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında kızarana kadar kendi suyunda pişirin.

Kızardıktan sonra bir bardak sıcak su ekleyip, yağlı kağıt üzerine kapatalım tekrar fırınlayın.