



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

1 kg yağlı kıyma
6 adet patlıcan
4 adet domates
1-2 diş sarımsak
Pul biber
Karabiber
Tuz
İsteğe bağlı (margarin)
2 yemek kaşığı salça
Kekik

Kıyma, pul biber, karabiber ve tuz ile 15 dakika yoğrulur, patlıcanların kabukları dilimli şekilde soyulup 15 dakika tuzlu suda bekletilir daha sonra dilimlenip arasına köfte şeklinde kıymalar dizilir, bu dilimler arasına domateslerde eklenip pişirme kabına alınır, salça bir kaptaki su ile çırpılıp içerisine kekik eklenip üzerine gezdirilir, bir kaç noktaya bıçakla margarin kesilip üzerine konur ve üzeri folyo ile kapatılıp yaklaşık 1 saat pişirilir, daha sonra folyo üzerinden alınıp 15- 20 dakika üzeri renk alana kadar tekrar fırına sürülür.

Not: Bu tür yemeklerde tercihen taş fırın kullanılmalıdır, lezzeti çok farklı olmaktadır.
