



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP

1/2 Kg. kuşbaşı et
1 Orta boy soğan
2 Orta boy domates
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1/4 Çay kaşığı karabiber
4 Orta boy patlıcan
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Yeşil sivribiber
2 Orta boy domates
7-8 Kürdan

Tencereye et, yağ, doğranmış 2 domates ve ince doğranmış soğan koyup ateş üzerinde 5-10 dakika karıştırınız. 3 su bardağı kaynar su ilave edip hafif hararetli ısıda et yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Patlıcanları yıkayıp baş kısımlarını kesiniz. 1 cm. kalınlığında uzunlamasına dilimleyiniz. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine fırça ile yağ sürünüz. Hafif tuz serpip orta hararetli fırında 15 dakika pişiriniz. Üç patlıcan dilimini orta kısımları üst üste gelmek üzere çaprazlama yerleştiriniz. Ortalarına bir kaşık et koyup dilimleri bohçalayınız. Domates ve biberleri 1 cm. kalınlığında enine dilimlere kesiniz. Bohçaların üzerine birer domates ve biber dilimleri yerleştiriniz. Dağılmaması için üstten alta doğru bir kürdan geçiriniz. Fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine etin suyunu dökünüz. Yemekten 15 dakika önce fırında üstlerini hafif kızartınız.
