



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KEBAP

- 1 kg kuşbaşı et
- 2 orba kaşığı margarin
- 3 orba kaşığı sıvıyağ
- 2 adet iri soęan
- 2 orba kaşığı tatlı salça
- 4 adet orta boy patlıcan
- 4 adet yeşil biber
- 2 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber

Patlıcanları uzunlamasına dört parçaya böldükten sonra herbirini 4 parmak uzunluğunda doğrayın, yarım saat tuzlu suda bekletilerek acısını çıkarın. Süre sonunda patlıcanları sıkarak sudan çıkarın. Sıvı yağ ve margarinle birlikte hafif kızartın. Aynı tavada doğranmış kuşbaşı eti bir kaç dakika kızartın. Aynı tavada ince boylamasına dilimlenmiş soğanları hafif pembeleştirin. zerine salçayı ve doğranmış biberleri ekleyin ve birkaç dakika çevirin. En son eti, tuzu ve biberi 2 bardak ılık suyu ilave ederek, kapağı kapalı olarak yarım saat kısık ateşte pişirin. Patlıcanları da ilave ederek bir yarım saat daha pişirin. Servis yapın.