



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP

MALZEMELER

600 gr Kuzu kusbasi
60 gr margarin
400 gr Patlican
100 gr Sogan
200 gr Domates
1 tatli kasigi Tuz
1/2 tatli kasigi Karabiber
2 1/2 bardak Su

YAPILIŞI

Ön hazırlık olarak patlicani hareli soyun. Uzunlamasına dörde bölüp, çekirdekli kısımlarını alın. İri küpler halinde doğrayın. Tuzlu suya yatırıp, üzerine bir kapak bastırarak bekletin.

Sogani ayıklayıp, kusbasi doğrayın.

Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın.

Maydanozu yıkayıp, iyice kuruladıktan sonra, dal dal ayırın.

Patlicanları tuzlu suda en az 1/2 saat bekletin. Bu sürenin sonunda, tencereden hafifçe sıkarak alın. Kurulayın.

Yağın yarısını orta boy bir tencerede, orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca patlicanları koyup, sık sık karıştırarak, 5-6 dakika, patlicanlar iyice kızarınca kadar pisirin. Patlicanları tencereden alıp, kâğıt peçete üzerinde bir kenarda bekletin.

Kalan 30 gram yağı bir başka orta boy tencerede...

[ML® Kiliş Kebabı için tıklayın](#)