



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

500 gr. kuşbaşı et (kemiksiz)
1 kg. patlıcan
1 soğan
2 yeşil sivribiber
1 kaşık yağ kızartmak için sıvıyağ
2 domates
tuz
karabiber

Ete soğanı, yağ, doğranmış biberi koyup kavurunuz. Domateslerin kabuklarını soyup fındık büyüklüğünde doğrayıp ete koyunuz. Bir bardak su, tuz, ilâvesi ile eti yumuşak bir hal alıncaya kadar pişiriniz. Patlıcanları aralıklı soyunuz. 1,5-2 cm. kalınlıkta dilimlere doğrayınız. Acısının çıkması için biraz tuzda bekletiniz. Yıkayıp kurulayınız. Tavaya kızartma yağın, patlıcanları koyup çok hafif kızartınız. Kızaran patlıcanları iletire çıkarıp biraz süzdükten sonra etin üzerine koyunuz. Tencerenin ağzını kapatıp bir iki taşım daha kaynatıp ateşten alınız. Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.