



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KOYUN KEBABI

Patlıcan mevsiminde kebabların hatırı sayılır derecede lezzetlisi, patlıcanlı koyun kebabıdır.

Ya şişte bir et, bir patlıcan ve bazan aralarına domates dizilerek kebab yapılır.

Yahut, patlıcanlar yuvarlak doğranıp, evvelâ tavada sade yağda kızartılır. Tavadan çıkarılan patlıcanlar, tencerede kuşbaşı et kavurmasına, domates salçasıyla birlikte katılarak ve tencereye biraz kokulu nefis tereyağı da koyarak birlikte biraz ateşte kaldıktan sonra, cidden ağza lâıyk patlıcanlı kebab olmuş olur.