



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KEBAP

1 kilo kuşbaşı et
1 kilo patlıcan
2 adet iri domates
2 adet soğan
3-4 adet sivri yeşil biber
4 çorba kaşığı margarin
Yeteri kadar tuz, biber

Bir tencerede margarini kızdırıp çentilmiş soğanları hafifçe pembeleştiriniz. Kuşbaşı etleri yıkayıp ilâve ediniz, 5 dakika kadar harlı ateşte etleri kavurunuz. İçine kabukları çıkarılmış, ufak ufak doğranmış bir adet domates ilâve ediniz. Bir bardak sıcak su ile kapağını kapatarak yarım saat pişiriniz.

Öte yandan kabukları alaca şekilde yol yol ayıklayıp, halka halka kesilmiş patlıcanları, bolca tuzlu suda 15 dakika beklettikten sonra bir bıçakla çekirdeklerini sıyrıp sıkınız. Tavadaki kızdırılmış dört kaşık margarinde altlı üstlü pembe pembe kızartıp, delikli kepçe ile bir tepsiye alınız. Pişen etleri patlıcanların üzerine döşeyiniz. en üstte kalan domatesi halka halka kesip diziniz. Yeşil biberleri uzunlamasına ortadan ikiye kesip ilâve ediniz. Tencerede, kalan et suyunu üstüne gezdiriniz. Tuzunu biberini ve yarım bardak sıcak su koyarak ağır ateşte 15 dakika pişiriniz.