



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP

500 gr. dana kuşbaşı
2 adet patlıcan
2 adet sivri biber
2 adet domates (arzu edilirse)
1 adet soğan
1 yemek kaşığı yoğurt
Tuz, pulbiber, karabiber, kekik
Yarım çay bardağı sıvıyağ

1. Etleri cam bir kaseye alın. Soğanı rendeleyin. Patlıcan, sivri biber ve tuz hariç tüm malzemeleri etle karıştırıp bu şekilde en az 2 saat terbiyeleyin. Vaktiniz varsa bir gece önceden de yapabilirsiniz.
2. Bir yandan patlıcanları bir cm kalınlığında dilimleyip sıvıyağda kızartın.
3. Terbiyelenmiş eti tencereye alın. Suyunu bırakana kadar sonra tuzunu ilave edin.) orta ateşte daha sonra kısık ateşte et suyunu çekip (suyunu çekdikten sonra tuzunu ilave edin.) kızarana kadar yaklaşık 2 saat pişirin.
4. Pişdikten sonra kızarttığınız patlıcanları etlerin üzerine yerleştirin. Sivri biberleri iri parçalar halinde kesip üzerine koyun. Arzu ederseniz 2 adet domates dilimleyip de ekleyebilirsiniz.
5. Bu şekilde kısık ateşte 10-15 dakika pişirip ocağı kapatın.

NOT: Eti, patlıcan ilavesiz sade olarak da pişirebilirsiniz.