



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEBABI

1 kilogram kuşbaşı kuzu eti
3-4 boy patlıcan
6 çorba kaşığı sade yağ veya margairin yağı
2 büyükbaş soğan
6 orta boy domates
3 çay kaşığı tuz
yarım çay kaşığı karabiber
yarım çay kaşığı kekik

Patlıcanın kabukları hafifçe soyulur. Bir parmak kalınlığında, yuvarlak olarak kesilir ve tuzlanır. 10-15 dakika sonra iyice yıkanır. Suyu silkelenir. Orta kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Bir tepsiye muntazamca dizilir. Kuşbaşı eti bir tencerede, rendelenmiş soğan suyu ile beraber ve yağı da ilave ederek 15 dakika kavrulur. Kabukları soyulmuş dört adet domates ete ilave edilir. Tuz, karabiber ve su ilave edilerek 45 dakika kadar pişirilir. Pişen kebab tepsideki patlıcanın ortasına boşaltılır. İki domates uzunlamasına kesilir. Etlerin üzerine konulur. Kekik serpilir. Tencerenin kapağı kapatılarak 15 dakika kaynatılır. Sonra servise verilir.