



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICANLI KEBAP

- 4 orta boy patlıcan
- 2 orba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tuz
- 45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
- 800 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
- 2 soğan (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı un
- 2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek, kuşbaşı doğranmış)
- 5 su bardađı su
- 1 yeşil dolmalık biber (beyaz kısımları ve çekirdekleri temizlenip, iri parçalar halinde doğranmış)
- 4 yeşil sivribiber (beyaz kısımları ve çekirdekleri temizlenmiş)
- 1-2 su bardađı rafine yađ
- 2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek, dilimlenmiş)
- Baharat torbası:
  - 1 kahve kaşığı kekik
  - 1/2 diş sarımsak
  - 1 defne yaprađı
  - 5 tane karabiber
  - 4 sap maydanoz

Patlıcanları alacalı olarak soyup, kalınca dilimleyiniz. 2 çorba kaşığı tuzla tuzlayıp, bir kenarda 1 saat bekletiniz. Bu arada, tereyağı orta boy bir tencereye koyup, kızdırınız. Eteri ekleyip 8-10 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Soğanı katıp, 2 dakika daha pişiriniz. Sonra unu ekleyip, karıştırınız. Kuşbaşı doğranmış domatesleri, kalan 1 tatlı kaşığı tuzu, suyu, baharat torbasını katıp, 30 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, baharat torbasını çıkarıp atınız. Patlıcanları yıkayıp, kurulayınız. Orta boy bir tavada rafine yağı kızdırınız. Patlıcanların her iki yanlarını da birer dakika kızartınız. Patlıcanları delikli kepeeyle kağıt peçete üstüne çıkarıp, fazla yağlarını süzdürünüz. Tenceredeki etli harcı, orta boy bir tepsiye döşeyiniz. Üstüne patlıcan kızartmalarını koyup, en üste de domates dilimlerini, yeşil dolmalık biberleri ve sivribiberleri diziniz. Tepsinin üstünü bir yağlı kağıtle örterek, fırına sürüp, kebabı 15-20 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, patlıcan kebabını ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, servis ediniz.