



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP

3 adet patlıcan
1 çorba kaşığı margarin
1 kg. kuşbaşı et
3 adet domates
1 adet soğan
2 adet biber
Tuz

Patlıcanları yıkayıp uzunlamasına dilimleyin. Tuzlu suda 15 dakika bekletin. Eti, doğranmış domates, soğan ve biberi yağda 1-2 dakika kavurun. Ateşi kısıp kendi suyunda 25 dakika pişirin. Patlıcanları kızartın. İki dilim patlıcanı artı biçiminde üst üste koyun. Ortasına kavurulmuş etten koyup bohça gibi etlerin üzerine kapatın. Ters çevirerek tepsiye dizin. Üzerine domates dilimleri ve küçük doğranmış biber koyun. Kürdanla tutturun. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15 dakika pişirin.