



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAB

4 adet patlıcan
600 gram dana eti
2 adet soğan
1 orba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı un
3 adet domates
4 adet sivri biber
3 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanların kabuklarını soyup, parmak şeklinde doğrayın. Sıvı yağda kızartıp, daha sonra yağdan alın. İnce kıyılmış soğanı, sıvıyağda kavurun. Kuşbaşı eti ekleyip, 15 dakika daha pişirin. Sala, un ve tuz ekleyin. Ateşte 20 dakika daha tutun. Pişen etleri, fırın tepsisinin ortasına dökün. Üzerine kızarmış patlıcanları sıralayın. Aralarına dörde bölünmüş domates ve biberleri sıralayın. Orta ısıllı fırında 15 dakika pişirin.