



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KEBAP

6 adet orta boy patlıcan
2 çorba kaşığı tuz
1 adet dolmalık biber
2 adet sivribiber
1 su bardağı rafine yağı
3 adet orta boy domates, soyulup boyuna 4'e kesilmiş
Eti:
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 kilo kuşbaşı kuzu eti
1 baş ince doğranmış iri soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı un
Baharat Torbası
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı su
2 adet orta boy domates

1) Yağı bir tencereye koyup kızdırınız, etleri ilâve edip, etler bırakacağı suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 8-10 dakika kavurunuz.

2) Sonra soğanı ilâve ederek 2 dakika daha kavurunuz ve salçasını ilâve edip 1 dakika daha kavurup ununu ilâve ediniz.

3) İyice karıştırıp Baharat Torbası'nı, tuzunu ve suyunu ilâve edip ağır ateşte 15 dakika pişirip domatesini üzerine diziniz ve 15 dakika daha ağır ağır pişirip bir tepsiye ya da güvece boşaltınız.

Patlıcanın hazırlanışı:

1) Patlıcanları hazırlayınız. Üzerine 2 çorba kaşığı tuz serpip 1 saat dinlenmeye bırakınız.

2) Dolmalık biberin çekirdeklerini ve sapını çıkarıp dikine 6'ya yarız. Sivribiberlerin saplarını kesiniz.

3) Patlıcanları yıkayınız ve hafifçe sıkarak tabağa koyunuz.

4) Yağı bir tencereye koyup kızdırınız. Patlıcanları 2 defada 2'şer dakika kızartıp bir kevgirle yağsız olarak küçük bir tepsinin içine ters çevrilmiş olarak çıkarınız.

5) Tepsideki kebabın üzerine patlıcanları dizip üzerine biberleri ve domatesleri diziniz.

6) Üzerine hafif yağlanmış bir yağlı kâğıt kapatarak 15 dakika fırında veya ağzı kapalı olarak ocağın üzerinde ağır ateşte pişirip servis yapınız.