



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KEBAP

4-5 adet patlıcan
1/2 kg. yağsız kuzu eti
200 gr. kuyruk yağı
1 çay bardağı su
Tuz
Karabiber

Et ve kuyruk yağını kasapta iki kez çektin. Üzerine tuz, karabiber ve bir-iki çorba kaşığı ılık su katarak yoğurun, yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayın. Patlıcanları, kabuklarını soymadan iki parmak eninde dilimleyin, tuzlu suda 10 dakika bekletin. Bir adet patlıcan, bir adet köfte olacak şekilde şişlere geçirin. Izgarada ya da mangalda çevirerek pişirin.