



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP (ŞANLIURFA)

1 kg. orta yağlı koyun kıyması
1 kg. patlıcan
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Pul biber
Kekik
Kuru nane
2 adet köy biberi
1 adet büyük boy domates

Kıyma ve baharatları iyice yoğuruyoruz. Patlıcanları alacalı soyuyoruz ve halka halka kesiyoruz. Tuzlu suya atıp acısının çıkmasını sağlıyoruz. Bir patlıcan halkası, bir parça köfte şeklinde yuvarlak tepsiye arka arkaya diziyoruz. Aralarına köy biberi serpiyoruz. Ortaya dörde bölünmüş domatesi koyuyoruz. Üzerini folyo ile kapatıp önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişiriyoruz.

