



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP (ŞANLIURFA)

4 adet iri kemer patlıcan

1 kg yağlı kuzu eti

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı tuz

Garnitür için:

Kırmızı biber

Domates

Kuzu eti zırhla çekilerek kıyma haline getirilir. Üzerine tuz, biber eklenir ve yoğrulur. Patlıcanlar kabuklu olarak, enine 4 parçaya kesilir. Özel kalın, kare şişe önce patlıcan saplanır. Ardından yarım portakal kadar et saplanır. En son patlıcanla tamamlanır. Her şişe en fazla 4 parça patlıcan ve 3 parça et saplanır. Mangal ateşinde pişirilir. Közlenmiş biber ve domates eşliğinde servise sunulur.

[ML® Patlıcan Kebabı \(Sivas Usulü\) için tıklayın](#)