



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI KEBAPLAR İÇİN PATLICAN NASIL HAZIRLANIR?

Herhangi bir patlıcanlı kebab yemeğinde, 1 kişiye 1 orta boy kemer patlıcanı olarak hesap ediniz. Patlıcanlar siyah, iri ve çekirdeksiz olursa daha iyi olur.

**İri kemer patlıcanın soyuluşu ve hazırlanışı:** Patlıcanın sapını kesip tamamen kabuklarını soyunuz. Boyuna karşılık 4'e yarız. Sonra 5'er santim boyunda kesiniz. Patlıcanlar başparmağınızın boyunda ve şeklinde, fakat daha kalın olmalıdırlar.

**Orta boy patlıcanların soyuluşu ve hazırlanışı:** Orta boy patlıcanları da saplarını kestikten sonra tamamen doğrayınız ve ortadan boyuna 2'ye yarız, sonra 5'er santim büyüklüğünde doğrayınız.

**İnce patlıcanların soyuluşu ve hazırlanışı:** İnce patlıcanlar yukarıdaki orta boy patlıcanlar için tarif edildiği gibi soyulur, yalnız 1,5 santim kalınlığında lira biçimi yuvarlak kesilir.

**Sarma kebablar için patlıcan hazırlanışı:** Sarma kebablar için daha çok iri kemer patlıcanı kullanınız. Sapını kesiniz ve kabuklarını tamamen soyunuz. Sonra boyuna yarım santim kalınlığında ve 20 santimlik cetvel gibi dilimleyiniz.

**Not:** Ne kebabı yaparsanız yapınız, patlıcanları 1 saat önceden muhakkak bolca tuzlayınız. Kullanacağınız zaman, önce yıkayıp, sonra kullanınız. Tuzlanmamış patlıcan çok yağ çeker ve ağır olur.