



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KUZU ÇÖP KEBABI

1 kilo kuzu eti
10 adet patlıcan
8 adet küçük soğan
2 adet domates
2 adet biber
2 çorba kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz

Et but ve kol tarafından kuşbaşı kesilmiş olarak hazırlanır, Patlıcanların çöp tarafları bıçakla kazınır ve dürt parmak genişliğinde kesilir. Hazırlanan etler patlıcanın çöp tarafına dizilir, iki kaşık yağda etler kızartılıp bir tepsiye konur. Üzerine taze domates, biber, 10 adet küçük soğan, tuz konur ve az suyla hafif ateşte pişirilir. Etin üzerine bir küçük kapak, bir de tepsinin üzerine ikinci kapak konur (geride kalan patlıcanın fazlası başka yerde kullanılabilir.)

[ML® Patlıcanlı Kuzu Güveci için tıklayın](#)