



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KUZU KEBABI

MALZEMELER

1 kg. bostan patlicani
Sivi yağ (kızartmak için)
1 kg. kusbasi kuzu eti
1 çorba kasigi zeytinyağı
4 adet domates
1 çorba kasigi tereyağı
Tuz
Karabiber

YAPILIŞI

Patlicanlari alaca soyup, kalın dilimleyin. Acisinin çıkması için, bol tuzlu suda bekletin. Suyunu süzüp kuruladıktan sonra kızgın yağda kızartın.

Etleri yıkayıp tencereye koyun. Suyunu salıp çekinceye kadar karıştırarak kavurun. Zeytinyağını ekleyip, etleri hafifçe kızartın.

Patlicanlari yayvan bir tencereye dizin. Üzerine kızarttığınız eti koyun.

Tereyağını bir tencerede eritin. Kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış domatesi ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyip, suyunu biraz çekinceye kadar pisirin. Domatesi etin üzerine dökün. 1/2 su bardağı ilik su ilave edin.

Orta hararetili ateşte 15 dakika kaynatın. Patlicanlı kebab suyunu çekince servis tabagina alın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpip, sıcak olarak servis yapın.