



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MALATYA KEBABI

[Sahrap Soysal](#)

6-7 adet orta boy kemer patlıcan
2 ay kaşığı tuz
2 ay kaşığı karabiber
1 kg kuzu kuşbaşı et (koyun eti de kullanabilirsiniz)
5-6 adet orta boy domates
2-3 yemek kaşığı sıvıyağ
30-50 gr tereyağı (5 yemek kaşığı zeytinyağı da kullanabilirsiniz)
5 adet tatlı sivribiber

Yıkayıp iyice kuruladığınız patlıcanları çatalla birkaç yerlerinden delin. Patlıcanları ocak üzerinde, fırında ya da mangal ateşinde iyice yumuşayınca ya da közleyin. Kabuklarını akan suyun altında soyun. Kesme tahtası üzerinde incecik dilimleyin.

Orta boy ve kenarları yüksek bir fırın kabını fındık büyüklüğünde tereyağıyla yağlayın. Doğradığınız patlıcanları bu kaba yayarak yerleştirin.

Diđer taraftan, kuşbaşı eti orta boy bir tencereye koyup üzerine 5-6 su bardağı sıcak su ekleyin. zerine tuz ve karabiberi serpin. Kısık ateşte, etler iyice yumuşayınca ya da pişirin ve ocaktan alın. Haşlama suyundan 1 su bardağı kadar ayırmayı ihmal etmeyin.

Sosu hazırlamak için; soyup tavla zarı formunda doğradığınız domatesleri kızdırılmış sıvıyağı aktarıp sürekli karıştırarak 7-8 dakika kadar pişirin ve ocaktan alın. Tuz ve karabiberi serpin.

Haşladığınız eti fırın kabına yerleştirdiğiniz patlıcanların üzerine aktarın. En üste domatesli sosu gezdirin ve incecik dilimlediğiniz yeşil biber parçalarıyla süsleyin. 1 su bardağı et suyunu da üzerine aktarın.

Yemeđi 175 dereceye ve alt st konuma ayarladığınız fırında 30-35 dakika kadar pişirip çıkarın.

Fırından çıkar çıkmaz üzerine küçük bir tavada kızdırdığınız tereyağını gezdirip bolca karabiber serpin ve sıcak servise sunun.