



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PAŞA KEBABI

350 gr Az Yağlı kıyma
1 Dilim Ekmek İçi
3 Adet Patlıcan
Yarım demet Maydanoz
1 Adet Sogan
Tuz , Karabiber
Kızartmak İçin
1 Su Bardağı Sivi Yağ
Sos İçin:
½ Fincan Sivi Yağ
1 Adet Sogan
7-8 Dis Sarmisak
2 Adet Domates
½ Demet Nane
½ Demet Maydanoz
1 Tatlı Kasığı Seker

Ön hazırlık olarak köfteyi hazırlayalım. Kıymayı, rendelenmiş soğanı, ufalanmış ekmek içini, ince kıyılmış maydanozu, tuz, karabiber ve kimyonu bir kaba alalım. Özlesene kadar iyice yoguralım. Köfte harcından yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayalım. Köfteleri bir kenarda bekletelim.

Patlıcanları, 1 çorba kasığı seker ve tuz ilave edilmiş suda 20 dakika bekletelim. Daha sonra patlıcan dilimlerini yıkayıp, kurulayalım. Kızgın sivi yağda patlıcanları hafifçe kızartalım.

Alta patlıcan dilimi, üste 1 adet köfte ve en üstte patlıcan dilimi gelecek şekilde dizelim.

Ayrı bir tavaya yarım kahve fincanı sivi yağı alalım. Küçük doğranmış soğanı ve dövülmüş sarmisakları pembeleştirelim. Rendelenmiş domatesi ekleyip, 2 dakika daha pisirelim. Tuzunu ayarlayalım. 1 su bardağı suyu ve sekeri ilave edelim. 1 dakika daha kaynattıktan sonra tavayı atesin üzerinden alalım.

Firin tepsisine dizdiğimiz patlıcanların üzerine bu sosu dökelim. 15 dakika fırında pisirelim. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve nane serpererek servis yapalım.