



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI SAKSI KEBABI

MALZEMELER

3 Adet Patlıcan

Sivi Yağ

1 Tatlı Kasığı Margarın

1 Kg Kusbasi Kuzu Eti

1 Adet Küçük Doğranmış Havuç

1/2 Su Bardağı Bezelye

Bikaç Adet Tane Karabiber

1 Dis Dövülmüş Sarmisak

1 Adet Defne Yaprağı

2 Adet Maydanoz Sapağı

Feslegen

Tuz

1 Çay Kasığı Kekik

YAPILIŞI

Sivi yağı kızdırıp, patlıcanları içine atın. Kızarttıktan sonra ortadan ikiye ayırın. Margarini eritin. Etleri yavaşça alıp, kavurun. Havuçları suyunu çekince tencereyi ocağın altından alın.

Kızartılan patlıcanların içini oyup, harcı doldurun. Üzerine kekik serpin.

Domatesleri dilimleyip, patlıcanların üzerine kapatın.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15 dk pisirin. Fırından alıp, üzerine bezelye serpip, servis yapın.