



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI SAKSI KEBABI

500 gr. kuzu kuşbaşı et
10-12 adet topak (şişman) patlıcan
6 yemek kaşığı sıvıyağ
2 adet orta boy kuru soğan
3 adet orta boy domates
3 adet yeşil biber
50 gr bitkisel margarin
1 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı sıcak su
1 adet kesmeşeker
1 çay kaşığı tuz
Karabiber

Patlıcanlar çizgili, yani alacalı olacak şekilde soyulur. Çay kaşığı ya da oyacak yardımıyla oyulup bol tuzlu suda 30 dakika kadar bekletilir. (Bu işlem patlıcanın acı suyunun çıkmasını sağlayacaktır). Sudan çıkarılan patlıcanlar kağıt havlu yardımıyla kurulur. Sıvıyağ bir tavada kızdırılıp patlıcanlar kızgın yağda hafifçe kızartıldıktan sonra tavadan alınır. İçinin hazırlanması için; margarin bir tencerede eritilir. Kuşbaşı et tencereye aktarılıp tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılarak et suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar, 8-10 dakika kavrulur. Üzerine incecik yemeklik doğranmış soğanlar, tuz ve karabiber ilave edilip kavurmaya devam edilir. Tavla zarı formunda doğranmış sivri biber ve domates de katılıp kavurmaya devam edilir. Üzerine 2 su bardağı sıcak su aktarılıp et iyice yumuşayınca kadar pişirildikten sonra ocaktan alınır. (İşlem sonunda et yumuşamazsa tekrar sıcak su eklenerek bir süre daha pişirilebilir). Diğer taraftan, oyuk haldeki patlıcanların içine, hazırlanan iç harcından doldurulup dik olarak tepsiye yerleştirilir. 2 su bardağı suya salça, şeker ve tuz ilave edilip karıştırılır. Hazırlanan bu sos patlıcanların üzerine gezdirilir. Kebap 175 dereceye ve alt üst konuma ayarlanmış fırında 30 dakika pişirilip çıkarılır. Maydanoz yapraklarıyla süslenerek servise sunulur.