



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI SARMALI KEBAP

6 parça kemikli kuzu koldan
6 adet patlıcan
4 adet domates
4 adet soğan
4 adet sivri biber
Yarım bardak ayçiçek yağ
Tuz

Etleri yağlayıp tuzladıktan sonra tepsiye dizin. Tepsinin altına su koyup fırına verin. Üzerleri kızardıktan sonra alüminyum kâğıtla kapatın. 1,5 saat pişirin ve çıkarın. Patlıcanları uzunlamasına dilimleyin ve kızartın. Patlıcan dilimini ikişer ikişer çapraz (X) şekilde koyun. Ortasına bir miktar et yerleştirin. Dört ucunu birleştirip çevirerek tepsiye koyun. Etlerin hepsini bu şekilde sarın. Üzerlerine yuvarlak dilim domates koyun. Soğanları ve biberleri tepsinin boşluklarına koyun ve tekrar fırına verin. Kalan domatesleri de soğanlarla beraber tepsiye koyun. Fırında 30 dakika pişirin. Yanında çoban salata ve sodalı ayran servis yapın.