



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI SULTAN KEBABI

Malzemesi

yarım kg kıyma

3 patlıcan

3 kabak

2 kuru soğan

4 diş sarımsak

4 sivri biber

tuz, karabiber

1 çay bardağı süt

1 yumurta

Bir kaç dal fesleğen

Süslemek için :

1 tutam maydanoz

Patlıcanları alaca soyun kabaklarla birlikte halka şeklinde kesip fırın tepsisine alın. Üzerine biraz zeytinyağı, tuz, değirmenden çekilmiş karabiber serpin, birkaç dal fesleğen ekleyin. Fırında yarı kıvamda pişirin ve fırından alın. Üzerine soğanla birlikte kavurduğunuz kıymalı harcı dökün. Süt ve yumurtayı çırpıp her yerine gelecek şekilde dökün. Üzerine küp doğranmış biber ve domatesleri ekleyin. Tekrara fırına koyun. Pişmesine yakın kaşar peyniri rendesi serpin. Maydanozu kıymaya da ekleyebilirsiniz. Ya da en son süslemede kullanabilirsiniz.