



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI SULTAN KEBABI

600 gram bonfile
4 orba kaşığı zeytinyağı
10 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
2 adet lavaş ekmeği
2 adet ekirdeksiz patlıcan
200 gram sarımsaklı süzme yoğurt
Yarım su bardağı domates sosu
4 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı kırmızıbiber

Bonfileleri ince uzun olarak dilimleyin. Tuz, karabiber, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, unu ve soğan suyu karışımı ile yarım saat dinlendirin. Bonfileleri öp şişlere rulo yapıp takın. Lavaş ekmeklerini rulo şeklinde sarın. Bıçakla 2 santim kalınlığında kesin. Lavaşları da çöp şişlere rulo yapıp takın. Patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyun. İrice kıyarak tereyağında sote edin ve servis tabağına yayın. zerine sarımsaklı yoğurdu dkn. Bu arada ekmekleri ve bonfileyi üzerlerine tereyağı sürerek ızgarada pişirin. Ekmekleri ileriyle birlikte yoğurdun üzerine yerleştirin. Domates sosunu ekmeklerin üzerine gezdirin. Etleri de koyduktan sonra servis yapın.