



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI YOĞURTLU PATLICAN KEBABI

Malzemeler: (1 kişilik)  
4 adet bostan patlicanı  
300 gr dana kıyma  
1 adet soğan  
3-4 adet sivri biber  
2 adet domates  
1 yemek kaşığı salça  
1,5 su bardağı su  
Tuz, karabiber, pul biber  
Sütaş Sarımsaklı Yoğurt  
Sütaş Tereyağ

### Yapılışı

Öncelikle patlıcanlar alaca soyulur ve 2cm kalınlığında enine dilimlenir. Acısının çıkması için patlıcanlar 1 saat tuzlu suda bekletilir. Suyu süzdürülüp kızgın yağda pembeleşene kadar kızartılır. Bir tencerede kıyma güzelce kavrulur. Karabiber ve pul biber de eklenip karıştırılır. İyice kavrulmuş kıymanın üzerine ince kıyılmış soğanlar eklenir. Soğanlar ölünce, ince doğranmış sivri biberler ilave edilir. Kavrulmuş biber ve soğanların içine soyulmuş küp domatesler ve tuz eklenerek kavrulmaya devam edilir. Kızarmış patlıcanlar fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine kıymalı harç paylaştırılır. 1 yemek kaşığı kadar salça; 1,5 su bardağı kadar kaynar suda inceltip patlıcanların üzerinde gezdirilir. Fırında yüksek ısıda (200 derece) pişirilir. Patlıcanlar üzerine Sütaş Sarımsaklı Yoğurt ve Sütaş Tereyağı'nda kızdırılmış pul biber eklenerek servis edilir.