



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHZADE KEBABI

Neriman Vargun

1 kilo dana kuşbaşı
5-6 adet patlıcan
2 adet büyük kuru soğan
5-6 adet yeşil biber
5-6 adet diş sarımsak
Pul biber
Karabiber
1,5 yemek kaşığı domates salçası
2 adet domates
Sıvı yağ
Tuz

Kuşbaşı şeklinde doğranmış dana eti tencereye alınır. Üzerini geçecek kadar su doldurulur ben genelde 4 su bardağı koyuyorum. Tencerenin kapağı kapatılmadan kaynatılarak üzerinde biriken köpükler alınır. Yaklaşık 20 dakika haşlanır. Patlıcanlar çizgili soyularak doğranır. 30 dakika kadar tuzlu suda bekletilir. Suyu süzülen patlıcanlar kurulanıp bol kızgın yağda kızartılır. Patlıcanlar kızarıncaya kadar ayrı bir tencereye 3 yemek kaşığı kadar sıvı yağ konular (ben kızartma yapılan tencereden alıyorum genelde) 2 adet yemeklik doğranmış kuru soğan ve 5 adet yeşil biber doğranıp ilave edilir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Sarımsaklar ince ince doğranıp eklenerek kavrulmaya devam edilir. Karabiber pul biber tuz ilave edilir. Son olarak haşlanan etler ben ilave edilir (kevgir ile alıyorum süzmüyorum) Ve karıştırılarak ocaktan alınır. Toprak güveçte daha güzel olur benim olmadığım için ben borcam da yapıyorum kızartılan patlıcanlar ve hazırlanan etli karışım alınarak güzelce karıştırılır. Üzeri domates dilimleri ve biberle süslenir. 1 yemek kaşığı domates salçası 1,5 su bardağı et suyunda ezilerek yemeğin üzerine gezdirilir. 180 derece fırında domates ve biberler kızarıncaya kadar pişirilir. (fırın ayarınızı siz bilirsiniz fırınıza göre 200 derecede olabilir).

