



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYALI PATLICAN KEBABI

2 adet bostan patlıcan
300 gram soya kıyması
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
2 adet domates
3 adet sivri biber
1 yemek kaşığı margarin
Yeterince tuz, karabiber
Yeterince kekik
Yeterince kürdan
1,5 bardak su

Patlıcanlar alacalı soyulur. 2 parmak kalınlığında doğranır. Elektrikli ızgarada (ya da dumansız ızgara) önü ve arkası kızartılır. Fırın tepsisine alınır. Soya kıyması çukur bir kabin içinde 1 bardak kaynar su ile ısıtılır, demlenince iyice sıkılır. Yemeklik doğranmış soğan sana margarinle biraz kavrulur. Salçası konulup biraz daha çevrilir. Soya kıyması ilave edilip bir süre daha karıştırılır. Tuzu, karabiberi ve kekiği ilave edilir. Patlıcanların üzerine paylaştırılır. Halka doğranmış domates ve uzun sivri biberler patlıcan kebabının üzerine yerleştirilir ve kürdan ile tutturulur. Tepsie yarım bardak su konulup 200° fırında 20 dakika pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.