



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZAMANE KEBABI

Zerrin Damgacı

2 büyük yuvarlak tumbul patlıcan
4 dilim mozerella
200 gr. kuzu kıyma
2/3 su bardağı ekmeği içi
1 orta boy soğan
2 diř sarımsak
1 avuç kıyılmış maydanoz
tuz, kimyon, kekik
4 adet chery domates
4 adet milföy
1 yumurta sarısı

- 1- Büyük, tumbul patlıcanları yuvarlak Őekilde dilimleyip kızartıyoruz. Kağıt havluyla yağıni alıyoruz.
- 2- 2 dilim patlıcanın arasına mozerella dilimi yerleştiriyoruz.
- 3- Diđer bir kapta kıyma, ekmeği içi, rendelenmiş soğan, sarımsak, maydanoz ve baharatları ekleyip yoğuruyoruz. Patlıcan dilimi büyüklüğünde 1 cm kalınlığında tumbul köfteler elde ediyoruz. Kızartıyoruz.
- 3- 2 dilim patlıcanın üstüne köfteyi koyuyoruz. En üste de chery domatesi yerleştiriyoruz.
- 4- Milföylerin köşelerinden üçgen Őekiller kesiyoruz. İ ini  ıakırıyoruz. delikler elde ediyoruz. Ortadan da kurabiye kalıbıyla yıldız kesiyoruz.
- 5- Tepsiye dizmiş olduğumuz patlıcan mozerella patlıcan köfte, domates sıralamasının en üstüne milföyü yerleştiriyoruz.. Yıldızın altında domates olacak. Ortalayacağız. Üstüne yumurta sarısı sürüp 175 derece fırında üstü kızarana kadar pişiriyoruz.

Püf Noktaları:

- 1- Köftelerin malzemelerini ne kadar yoğurursanız o kadar güzel köfteler elde edersiniz. Malzeme kıymanın içine geçmeli.
- 2- Mutlaka patlıcan gibi yağı çok çeken besinleri kağıt havluyla yağıni çektirin. Tepsiye koyduğunuzda patlıcanlar tepsinin altına geleceks e ek olarak yağı koymanıza gerek kalmayacaktır.
- 3- Kulenizin büyüklüğüne göre milföyünüzü hafifçe açabilirsiniz. Tüm malzemeleri kapatmalı ki içinde ne olduğu anlaşılmasın. Milföyü a tıktan sonra kesim ve Őekil verme işini yapınız.
- 4- Bu gibi yemeklerle birlikte yanında mutlaka hafif garnitür kullanın. Ben brokoliyle servis yaptım.