



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

PATLICAN KEBABI (SİVAS USUL )



6 adet orta boy patlıcan
Yarım kg kuzu kuşbaşı et
2 adet kuru soğan
4 adet sivri biber
2 adet domates
1  orba kaşığı salça
5  orba kaşığı sıvı yağı
1  ay bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
2,5 su bardağı sıvı yağı

- # Patlıcanlar  ubuklu soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir, yıkanır. 1 parmak eninde daire şeklinde dilimlenir.
- # Küçük ve derin bir tavada patlıcanlar kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.
- # Tencereye sıvı yağı konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir.
- #  zerine kuşbaşı et atılır, kapaklı olarak 20 dakika pişirilir. Sonra salça ve iri doğranmış biber eklenir.
- # Biber yumuşamaya başlayınca kabukları soyulmuş, k p şeklinde doğranmış domates, sıcak su ve tuz ilave edilir.
- # Orta ateşte, kapaklı olarak 15 dakika daha pişirilir.
- # Kızarmış patlıcanlar bir fırın kabına aktarılır.  zerine hazırlanan etli karışım yerleştirilir.
- # Patlıcan kebabı önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Patlıcanlar çok kızgın yağıda kızartılırsa, bünyesine daha az yağı  eker.