



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

PATLICANLI P ŐİŐ KEBABI



500 gr. kemiksiz kuŐbaŐı kuzu eti
4 Adet patlıcan
1 BaŐ soĐan
3 rba kaŐıĐı sıvıyağ
4 Adet dolma biberi
Yarım rba kaŐıĐı salça
2 Adet domates
1 tatlı kaŐıĐı tuz
2 Su bardaĐı su

- # Bir tencereye 3 rba kaŐıĐı yağ konur, üzerine, kuŐbaŐı et doğranır, et suyunu salıp çekene kadar piŐirilir, üzerine ince kıyılmış soğan eklenir. Biraz piŐince salça ve tuz eklenir, ocak kapatılır. (Kavurma susuz yapılır)
- # Alaca soyulmuŐ, yarım saat tuzlu suda bekletilmiş patlıcanlar, 2 cm. kalınlığında daire Őeklinde doğranır.
- # 12 - 14 cm. uzunluğunda p ŐiŐlere 1 adet patlıcan dilimi, 1 adet kuŐbaŐı et, 1 adet doĐranmıŐ biber ve 1 adet domates dilimi sırayla dizilir.
- # Hazırlanan p ŐiŐ kebablar yayvan bir tencereye alınır, üzerine 2 su bardağı su eklenip, kısık ateŐte yarım saat kadar piŐirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: p ŐiŐler kuŐbaŐının kavrulduğu tencerede piŐirilmelidir, bu Őekilde tencerede kalan yağ, soğan ve salça yemeğe güzel bir sos olmuŐ olur.