



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

PATLICAN KEBABI (SİVAS USULÜ)



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

- # Patlıcanlar çubuklu 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 yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir.
- # Üzerine kuşbaşı et atılır, kapaklı olarak 20 dakika pişirilir. Sonra salça ve iri doğranmış biber eklenir.
- # Biber yumuşamaya başlayınca kabukları soyulmuş, küp şeklinde doğranmış domates, sıcak su ve tuz ilave edilir.
- # Orta ateşte, kapaklı olarak 15 dakika daha pişirilir.
- # Kızarmış patlıcanlar bir fırın kabına aktarılır. Üzerine hazırlanan etli karışım yerleştirilir.
- # Patlıcan kebabı önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Patlıcanlar çok kızgın yağda kızartılırsa, bünyesine daha az yağ çeker.