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.