

# AFİYET OLSUN...

## PATICAN KEBABI

Patlıcanları güzelce temizleyip soymadan yuvarlak yuvarlak dilimleyin.  
Tuzlu suya koyduğunuz patlıcanları acı suyunun çıkması için bir süre bekletin.  
Bu esnada kıymayı yoğurma kabına alın.  
Soğanı rendeleyin, maydanozları ince ince kıyın.  
Soğan ve maydanozları kıymaya ilave edin.  
Sarımsakları ezip ekme kırıntısı, tuz ve baharatlarla birlikte kıymaya ekleyin.  
Hepsini köfte yapar gibi güzelce yoğurun.  
Kıymadan yumurta boyutunda parçalar koparıp elinizde yuvarlayın.  
Tepsiye bir köfte bir patlıcan olacak şekilde yerleştirin.  
Bütün malzemeyi bu şekilde hazırlayıp tepsiye dizin.  
Domates salçasını kaseye alıp sıcak suyla ezin.Üzerine rendelediğiniz domatesi, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.  
Son olarak yeşil biberleri ince ince doğrayıp sarımsakları ezin.  
arımsak ve biberleri de salçalı sosa ilave edip hepsini karıştırın.  
Sosu köfte ve patlıcanların üzerine her yerine gelecek şekilde yayın.  
ırmı 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Tepsiyi fırına verip 20 dakika pişirin.

**Yanında pirinç pilavıyla sıcak sıcak servis yapın**



*Merve'nin annesi Neslihan Hanım'a  
çok teşekkürler.*