



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ KEBAP

Yarım kg kıyma  
2 adet patlıcan  
15 adet arpacık soğanı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı nar kşisi  
Pide

Kıyma tuz, karabiber, yoğrurur, ceviz gibi köfteler yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 170 derece fırında yarım olarak pişirilir. Tencereye tereyağı konur, arpacık soğanları atılır, pembeleştirilir. Sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patlıcanlar atılır. Salça eklenir. Patlıcanlar yumuşamaya başlayınca yarım pişen köfteler katılır. 2 su bardağı kadar sıcak su eklenir. Karıştırmadan bir taşım kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce nar ekşisi gezdirilir. Pidelere doğranıp bir servis kabına yayılır. Üzerine kebab, suyuyla birlikte yerleştirilir.