



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI

1 kilo patlıcan
4 adet domates
3-4 sivribiber
500 gr yağlı kıyma
1 fincan sıvıyağ
2 adet soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz
Pul biber

- 1- Patlıcanlar alaca şeklinde soyulup parmak kalınlığında halkalara doğranıp, tuzlu suya atılır.
- 2- Soğanlar soyulup, rendelenir. Kıymaya soğan, tuz, biber, doğranmış maydanoz konup yoğrulur. Elle küçük yuvarlak köfteler yapılır.
- 3- Patlıcan tuzlu sudan çıkartılıp, elle acı suyu sıkılır. Tepsiye bir patlıcan bir köfte olmak üzere sıra sıra dizilir. İstenirse araya domates dilimleri konur. Biberler doğranıp patlıcanların aralanna sıkıştırılır.
- 4- Domatesler rendelenir. Tavaya yağ konup kızdırılıp, rendelenmiş domatesler konup pişirilir. Tuz katıp domates sos haline gelince ateşten alınıp, patlıcanların üzerine yaydırılır.
- 5- Tepsinin üzeri folyo kağıt ile kapatılıp, kızgın fırına verilip, pişirilir.