



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ ÇUBUK KEBABI

4 yemek kaşığı margarin
5 adet hindi but çöp şiş
3 adet patlıcan
3 adet patates
4 adet soğan
4 adet domates
4 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Patlıcan,patates ve soğanları soyup kuşbaşı doğrayın. Tahta çubuklara sıkça dizin. Margarini tavada kızdırıp hindi çöp şişleri kızartın. Sebzeli ubuklarıda kızarttıktan sonra sahan tipi tencereye dizin. Üzerine rendelenmiş domates ve ezilmiş sarımsak koyun. Tuz ve karabiber ekleyip 20 dakika pişirin. ubukları bir sebze bir et olmak üzere tabaklara servis yapın.