



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KÜRDAN KEBABI

2 adet patlıcan  
1/2 kg. kıyma (köfte yapılacak)  
2 adet domates  
Tuz  
Sıvıyağ  
Salça

2 adet patlıcan soyulup tuzlu suda bekletilir.

Patlıcanın bir tanesi uzunlamasına 3 e kesilir. Diğer patlıcan da 3 e kesilir.

Patlıcanlar tek tek kızartılır.

Kıymadan 6 tane iri iri köfteler hazırlanır.

Kızartılan bir patlıcanın içine köftesi konular ve patlıcanın iki ucundan tutulup ortada uçları birleştirilerek üzerine domates dilimi konular kürdanla tutturulur.

Bütün patlıcanlara aynı işlem yapılır ve patlıcanlar fırın tepsisine dizilir.

Üzerlerine salçalı su gezdirilip fırına verilir.