



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ABANUŞ KEBABI (GAZİANTEP)

10 adet patlıcan
4 adet biber
3 adet domates
Karabiber
Tuz
5 diş sarımsak
Yarım bardak margarin
350 gram kemiksiz kuzu eti
2 adet soğan

Patlıcanları, kabuklarıyla beraber ateşte veya közde pişirin. Biberleri de aynı şekilde pişirin. Domatesleri soyun, çekirdeklerini alın. Patlıcanları soyup hepsini ufak ufak doğrayın. Ayrı bir tencerede etleri kavurun. Soğanlarla beraber pişirin ve sarımsakları ezin. Pişmekte olan ete ilave edin ve kuşbaşı etleri patlıcanların üstüne yayın.