



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEMİ KEBABI

Yarım kıyma
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 dilim bayat ekemek içi
3 adet patlıcan
Üzeri için:
1 çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı su
Yarım çay bardağı sıvıyağ

Soğan rendelenir, ekmekle karıştırılır, kıyma, tuz ve karabiber eklenir, yoğrulur. Patlıcanlar yollu soyulur, yuvarlak doğranır. Köfteler ceviz büyüklüğünde yuvarlak şekillendirilir. Yağlanmış fırın kabına Bir köfte, bir dilim patlıcan yan yana dizilir. Üzerine domates, su, yağ karışımı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat pişirilir.