



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇE KEBABI

500 gr. koyun eti, şişlik kuşbaşı
1 soğan
1 patlıcan
2 çorba kaşığı sadeyağ
1 sert domates
karabiber
tuz
2 dolmalık biber

Kurşun kalemin yarısı kalınlığındaki dalların kabukları soyulur ve tavaya göre kesilerek bir uçları sivriltilir. Yıkanır bir tarafa bırakılır. Et yıkanmadan rendelenmiş soğan, karabiber ve tuz ile ovulur. Üzerine 1 tatlı kaşığı zeytinyağı gezdirilir. Karıştırılır. 1 saat kadar bekletilir. Sonra kebab kızartılacağı zaman patlıcanlar erik büyüklüğünde doğranır, yıkanır. Domates ve biber de aynı büyüklükte kesilerek hazırlanır. Şişlere önce bir et parçası sonra sıra ile domates, et, patlıcan, yine et, biber geçirilerek aynı sıra takip ederek dizilir. Yalnız şişlerin her iki ucunda muhakkak et parçası bulunmalıdır. Bütün malzeme eşit olarak şişlere bölündükten sonra kızgın sadeyağında kızartılır. Olduğu gibi servis yapılır. Yanında çiğ domates garnitür olarak verilir.

[ML® Bostan Kebabi için tıklayın](#)
