



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇENTİK KEBABI

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- 2 adet biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 adet közlenmiş patlıcan
- 2 adet közlenmiş kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 100 gram dana kıyma
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 adet patates
- 1 su bardağı çırpılmış yoğurt

Sıvıyağ ile biber ve soğanı kavurun.

Domates salçasını ekleyin kokusu çıkana kadar kavurun.

Közlenmiş kırmızı biber, közlenmiş patlıcanı ekleyip baharatları ekleyip ısıttıktan sonra ocaktan indirin.

Başka bir tencerede sıvıyağla kıymayı kavurun.

Patatesleri çubuk formunda doğrayın.

Tüm karışımları servis tabağında birleştirin.

Çırpılmış yoğurdu kavurduğunuz kıymanın üzerine ekleyin.

Son olarak dilerseniz kıyılmış maydanoz ekleyebilirsiniz.

