



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIZBIZ KEBAP

Pınar İllaki Cızbız Köfte

1 Kase Köz Patlıcan

2 Diş Sarımsak

1 Kase Pınar Yoğurt

2 Yemek Kaşığı Pınar Tereyağı

Tırnak Pide

Üzeri İçin

2 Yemek Kaşığı Pınar Tereyağı

1 Yemek Kaşığı Pulbiber

Bir kasede köz patlıcan, yoğurt ve rendelenmiş sarımsağı karıştırın.

Tavada tereyağını eritip küp küp doğranan tırnak pideleri çevirin.

Pınar Cızbız Köfte'yi paketeki talimatlara göre pişirin.

Tabağa önce ekmekleri, ardından yoğurtlu patlıcan karışımını ve Pınar Cızbız Köfteleri yerleştirin. Tereyağını eritip pul biber ile karıştırın ve köftelerin üzerine dökerek servis yapın.

