



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGE USULÜ TENCERE KEBABI

½ kg orta yağlı dana kıyma
1 adet soğan ? rende
½ demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Kimyon
Pul biber
3 ? 4 adet patlıcan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı su
1 adet domates
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patlıcanları alaca soyup, birbirinden ayrılmadan bir parmak genişliğinde enlemesine kesin ve sıvı yağda kızartın. Kıymayı bir kaba alın, üzerine rendelenmiş soğan, kimyon, tuz, pul biber ve ince kıyılmış maydanozu ekleyip yoğurun ve yuvarlak şekil vererek kenara alın.

Kızarttığınız patlıcanların arasına hazırladığınız köfteleri yerleştirin ve pilav tenceresine dizin ve ortasına bir adet domatesi bütün olarak koyun.

Ardından üzerine 1 su bardağı salçalı su ilave edip zeytinyağı gezdirin, kısık ateşte ağzı kapalı olarak 30 dakika pişirin ve sıcak servis edin.

