



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PATLICAN KEBABI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

1 Adet soğan

5 Adet patlıcan

500 gr orta yağlı kıyma

1 Tatlı Kaşığı tuz

Kıymanın içine rendelenmiş soğan ve tuzu ekleyip iyice yoğurun patlıcanları yıkayıp sap kısmını kesin birbuçuk parmak kalınlığında dilimleyin kıymadan parçalar koparıp yuvarlayıp yassılayın her patlıcan dilimlerinin arasına köfteleri yerleştirip margarinle yağlanmış tepsiye dizin patlıcanların üzerine margarin parçalarını serpiştirip 200 derecede pişirin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 16.04.2021