



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE YOĞURLU PATLICANLI KEBAP

200 gram yağlı kıyma
2 adet patlıcan
250 gram süzme yoğurt
1 adet yeşil biber
7 dal maydanoz
100 gram sana klasik
1 çay kaşığı karabiber

Patlıcanları fırında közleyin Kabuğunu soyun ve bıçakla ince ince kıyın Yoğurtla karıştırıp, bir güvece yerleştirin ve ısıtın. Başka bir kapta kıyma, tuz ve karabiberi yoğurarak köfteyi hazırlayın ve kebab şişine takarak közde pişirin. Küçük küçük parçalara bölerek içine kırmızıbiber eklenmiş sana klasikte biraz kavurun. Hazırladığınız bu eti, ısıtılmış güvecin üzerine yerleştirin. Maydanoz ve yeşil biberle süsleyin.

