



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZAN KEBABI

400 gr. kıyma
4 adet düzgün kemer patlıcan
1 yemek kasığı salça
1 adet kuru soğan
2 adet domates
Karabiber, kimyon
3-4 adet sivribiber
3 yemek kasığı siviyağ

Patlıcanların bas kısmını kestikten sonra yıkayın. Alt kısmı bütün kalacak şekilde üstünü 1 cm. kalınlığında verrev kesin. Soğanı ince kiyin. Karabiber, kimyon, tuz katıp, kıymaya ilave edin. Salçayı 1 fincan suda ezerek, kıymaya katıp yogurun. Yuvarlak köfteler hazırlayın. Bu köfteleri patlıcanların arasına yerleştirip, tencereye dizin. Domatesleri rendeleyip, sarmisakları ezin. 3 yemek kasığı siviyağla karıştırın. Yemegin üzerine gezdirin. Sivribiberleri arasına koyup, kısık ateşte 30 dakika pisirin.