



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜRDAN KEBABI

250 gr kıyma
1 adet soğan
1 bardak ekmek içi
1 yemek kaşığı margarin
4 adet orta boy patlıcan
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber, kırmızı pul biber
2 bardak sıvıyağ
2 adet domates
3 adet biber
10 adet kürdan
1 yemek kaşığı salça
4 adet sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
3 bardak ılık su

Kıymayı bir kaba alalım üzerine ekmek içi, tuz, karabiber, kırmızı pul biber, kimyon, rendelenmiş soğanı ilave edip yoğuralım köftelik kıvama gelince dinlenmeye bırakalım, diğer yandan uzunlamasına doğradığımız patlıcanları kızgın yağda kızartalım, ceviz büyüklüğünde köfteler yapalım, patlıcanları üçgen koyup köfteyi içine koyalım ve üzerine kürdan batıralım kürdanın üzerine de doğranmış domates ve biber koyalım ve tencereye dizelim diğer patlıcanlarda aynı işlemi uygulayalım, salçayı 3 bardak suyla karıştırıp tencereye dökelim üzerine sarımsakları ve yağını ekleyip kısık ateşte pişirelim sıcak servis yapalım.