



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜRDAN KEBABI

4 adet patlıcan
500 gr kıyma
Soğan
1 kaşık salça
Bayat ekmek
Tuz
Baharat
Sıvıyağ
2 domates

Patlıcanları yıkayıp bir sıra soyup bi sıra soymadan yani alacalı şekilde soyuyoruz, uzunlamasına dilimliyoruz, tavaya yağı koyup kızgın yağda patlıcanları kızartıyoruz.

Kıyma ve diğer malzemeleri bir kaptaki iyice yoğuruyoruz.

Köfteleri hazırlayıp kızartıyoruz, patlıcanların ortasına köfteleri koyup sarıyoruz, üzerlerine domates koyup kürdan batırıyoruz.

Tepsiye dizip, salçalı sos hazırlayıp, üzerine döküp, 175 derece fırına veriyoruz, 20 dk. pişiriyoruz.

