



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜRDAN KEBAP

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet yumurta (köfte için)
- 1 Adet kabak
- 300 gr kıyma (Köfte için)
- 2 Adet patlıcan
- 1 Adet Domates
- 2 Su Bardağı su (Sosu için)
- 1 Tatlı Kaşığı salca (Sosu için)
- 1 Adet kuru soğan (köfte için)

Hazırlanışı Patlıcan ve kabakları yıkadıktan sonra uzunlamasına 3-4 mm parçalara kesip bir havlu pecete üzerine alıyoruz. Köfte harcımız için kıymanın içerisine galeta unu, yumurta, salca, tuz, baharatlar, rendelediğimiz (veya rondodan geçirdiğimiz) soğan ve sarımsakları ilave ediyoruz ve yoguruyoruz. Diğer tarafta kızgın yağda patlıcan ve kabaklarımızı kızartıp yağını süzmesi için havlu pecete üzerine alıyoruz. Kızaran patlıcan ve kabakların iç kısmına kenarlarda birer cm boşluk bırakarak köfte harcımızı 5mm kalınlığında döşüyoruz. Rulo haline sarıp kürdanla sabitliyoruz. Domatesi kareler haline getirip kürdandan geçirip patlıcanın üzerine sabitliyoruz. Patlıcanlı köftelerimizi tepsiye alıyoruz ve hazırladığımız sosu tepsinin dibine döküyoruz ve önceden 200 C fırına sürüp 25-30 dak pişiriyoruz. Piştikten hemen sonra arzu ederseniz kare halinde kaşarları üzerine yerleştirip erimesi için 3 dak daha fırına sürüyoruz. En sonda üzerine SANA Klasikimizi eritip gezdiriyoruz.