



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP

Malzeme:

200 gr dana eti

200 gr kuzu eti

3 adet patlıcan

2 adet lavaş ekmeđi

2 ay kaşığı susam

Tuz

2 orba kaşığı Teremyađ

1 kase yođurt

Dana ve kuzu etini kebablık olarak iri şekilde zırla veya makine de çektirin. Tuz ekleyip iyice yoğurun. Kebab malzemesini kebab şişine veya fırın tepsisine orta kalınlıkta uzun ince bir şekilde yerleştirin. Izgarada veya fırında pişirin. Patlıcanı közleyip kabuğunu soyun. Lavaş ekmeklerine veya yufkanın içine közlenmiş patlıcanı 3 cm genişlikte yayın. Üzerine pişirdiğiniz kebab etini yerleştirip rulo şeklinde sarın ve 10 eşit parçaya dilimleyin. Diđer yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Üzerine erimiş Teremyađ sürün, susam serpin. Fırının ızgara ayarında üstten ısıtarak kızartın. Yođurtla servis yapın.