



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI SULTAN KEBABI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
600 gr bonfile
4 Çorba Kaşığı zeytinyağı
1 Adet kuru soğan

Bonfileleri dikine ince uzun dilimleyin. Tuz, karabiber, 4 çorba kaşığı zeytinyağı ve kuru soğan suyu karışımı ile yarım saat marine edin. Çöp şişlere rulo yayıp takın. Lavaş ekmeklerini rulo şeklinde sarın. Bıçakla 2 santim kalınlığında kesin. Çöp şişlere rulo yapıp, takın. Patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyun. irice kıyarak sanayağında sote edin ve servis tabağına yayın. Üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün. Bu arada ekmekleri ve bonfileyi üzerlerine sanayağı sürerek ızgarada pişirin. Ekmekleri şişleriyle birlikte yoğurdun üzerine yerleştirin. Domates sosunu ekmeklerin üzerine gezdirin. Etleri de koyduktan sonra servis yapın.