



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI TEPŞİ KEBABİ

Aynur Akdemir

400 gr dana kıyma
100 gr kuzu kıyma
4-5 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
Yeşil biber
2 adet soğan
5 adet patlıcan
3 yemek kaşığı sıvı yağ

Kıyma, baharat ve sarımsakları güzelce karıştırıp yoğurun. Yeşil biberleri uzun uzun, soğanları halka halka doğrayalım. Yağladığımız fırın tepsisini altına yerleştirelim. Yağlı kağıdın üzerinde kıymalarımızı güzelce ince olarak açıp soğanların üzerine yerleştirelim. Kenarlarına alacalı olarak kesip iri doğradığımız patlıcan ve halka halka domatesleri yerleştirelim. Sıvı yağı domateslerin üzerinde gezdirelim. Üzerini aliminyum folyo ile kapatalım. Önceden ısıtılmış fırında 15 saat aliminyum folyolu, yarım saat folyosuz pişirelim.

