



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI TEPŞİ KEBABİ

- 1 kilo kıyma
- 3 dilim bayat ekmek
- Köfte baharı
- Tuz
- 1 adet kuru soğan rendesi
- 2 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
- 2 adet kabak
- 2 adet patlıcan
- Kekik
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 2 adet patates
- 2 adet domates rendesi
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 çorba kaşığı ketçap
- 1 çorba kaşığı tahin

Kıyma, ekmek, köfte baharı, 2 yumurta ve tuzu yoğurun. Köfte hamuru yapın. Fırın tepsisini yağlayın. Hamuru tepsiye yayın.

Sebzeleri küp doğrayın. Hamurun üzerine yayın. Humur-da kürdanla birkaç delik açın. Üzerine domates rendesini gezdirin. 200 derece fırında 25 dakika pişirin. Yoğurt, tahin ve ketçabı karıştırın. Bununla birlikte servis yapın.