



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAHAN KEBABI

Margarin  
1 adet soğan  
3 adet Domates  
2 adet patlıcan  
4 adet pide  
1/2 kahve fincanı etsuyu  
1 su bardağı yoğurt  
4 adet şiş kebab  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Dereotu  
Tuz

Bir çorba kaşığı margarini bir kaptan eritin. Soğanı piyazlık doğrayıp, yağda kavurun. Domatesleri küp biçiminde doğrayıp, tuzla birlikte kaba ekleyin.

5 dakika pişirin. Kebabın üzerine koymak üzere 4 kaşığı ayırın.

Tencerede kalan domatesin içine közleyip kabuklarını soyduğunuz patlıcanları ilave edin. 2 dakika pişirip, bir kenara ayırın. Pideleri 2 cm büyüklüğünde çapraz doğrayın, 1 tatlı kaşığı margarini eritip, pideleri kızartın.

Üzerine etsuyunu ekleyin.

Tavanın kapağını kapatın. 3-4 dakika dinlendirin. Pideleri 4 adet bakır sahana bölün. Üzerine patlıcanlı harcı yayın. Yoğurdu ekleyin. Şiş kebabları da yoğurdun üzerine koyun. Ayırdığınız 4 çorba kaşığı domates sosu etlerin üzerine dökün, 1 çorba kaşığı tereyağını kızdırıp, yemeğin üzerinde gezdirin. Kiyılmış dereotuyla süsleyip servis yapın.