



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHAN KEBABI

- 2 tatlı kaşığı yağ
- 4 adet pide
- 1 adet orta boy piyaz doğranmış soğan
- 1/2 kahve fincanı et suyu
- 3 adet iri domates
- 300 gram koyu yoğurt
- 2 adet pişmiş hazır kuşbaşı şiş
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet kemer patlıcanı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 baş dereotunun yaprakları

1 tatlı kaşığı yağı küçük bir kuşhaneye koyup kızdırınız. Soğanı ilâve edip 2-3 dakika kavurunuz. Domatesi ve tuzu ilâve ederek 5-6 dakika pişirip kebabın üzerine koymak için 4 kaşığı ayırınız. Tencerede kalan domatesin içine külde pişip kabukları soyulmuş patlıcanları ilâve edip 2 dakika karıştırarak pişiriniz ve bir kenara ayırınız. Pideleri 2 santim büyüklüğünde çapraz doğrayıp bir tavada 1 kaşık yağla 2 dakika sote yapınız. Üzerine 1/2 kahve fincanı et suyu (yoksa su) serpip, üzerine bir kapak kapatınız. 3-4 dakika sıcak yerde dinlendiriniz. Sonra pideleri 4 sahana bölüp, üzerlerine patlıcan ve domates soğanlı harcı bölerek üzerine yoğurdu yayınız. Üzerine şiş kebablarını, onların da üzerine pişmiş olarak çekip ayırmış olduğunuz harcı koyunuz. Tereyağını kızartıp üzerine dökünüz. Dereotunu serpip servis yapınız.