



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHAN KEBABI

6 parça dana antrikot
6 dilim pastırma
2 diş sarımsak
1 ay bardağı süt
3 orba kaşığı tereyağı
1 adet kırmızı dolmalık biber
3 orba kaşığı zeytinyağı
2 közlenmiř patlıcan
2 közlenmiř yeřilbiber
3 orba kaşığı sarımsaklı yoğurt
Tuz
Karabiber

Zeytinyağı, süt, tuz, karabiber ve ezilmiş sarımsağı karıştırın. Etleri bu sosta bir saat bekletin. Etleri ve pastırmaları uzun ince dilimlere kesin, tereyağında 35 dakika kadar pişirin. Közlenmiř patlıcan ve biberleri iri iri doğrayıp etlerin içine ilave edin. Kapağını kapatıp kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. zerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.