



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAHAN KEBAP

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı tereyağı
- 1 Bardak Yoğurt
- 2 Yemek Kaşığı et suyu
- 1 Adet soğan
- 1 Tutam dereotu
- 4 Adet pide
- 3 Adet Domates
- 4 Adet Şiş Kebap
- 1 Tutam tuz
- 2 Adet patlıcan

Bir çorba kaşığı margarini bir kapta 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.

---