



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKSI KEBABI

MALZEMELER

2 adet patlıcan
500gr tavuk göğsü
1 adet soğan
1 adet sivri biber
karabiber
tuz
kirmizibiber
çok az miktarda kekik

YAPILIŞI

patlıcanlar ikiye bölünür ortaları oyulduktan sonra kızgın yağda kızartılır bu işlem bittikten sonra birtavada kusbasi doğranmış tavuk göğsü, soğan, sivribiber ve baharatla kavrulur.daha sonra patlıcanların içi doldurulur ve üstü kasa ile kapatılır.hepsi tepsiye dizilir domates sosu üstüne döküldükten sonra 200 derecelik fırına verilir. 10 dakika pisirilir.