



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SAKSI KEBABI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 200 gr kuzu yada tavuk eti
- 1 Tutam maydonoz
- 2 Adet Domates
- 3 Adet bostan patlıcan
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Tutam tuz
- 3 Adet yeşil biber
- 1 Yemek Kaşığı salça

Patlıcanları alacalı soyup 2 ye bölün ortalarını oyup kızgın yağda kızartın peçeteye alın tavaya margarini koyun kuru soğanları etleri kavurun, biberleri ekleyin son olarak salça tuz ve domatesleride katıp biraz daha pişirin ocağın altını kapatınca maydonozları ekleyin, patlıcanların içiçni bu harçla doldurup borcama dizin, üzerlerine domates dilimleri koyun 1 çay bardağı kadar su ilave edip 10 dk.fırınlayın ,maydonozla süsleyerek sıcakken servis yapın