



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KEBAP (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

2 orta boy patates
2 adet patlıcan
1 su bardağı bezelye
500 gr Kuşbaşı et
2 domates
3 biber
1 baş soğan
Yağ
Tuz

Patates ve patlıcan kuşbaşı doğranıp yıkandıktan sonra ayrı ayrı kızartılıp bir tepsiye serilir. Kuşbaşı et, ayrı kavrulup pişirildikten sonra tepsiye harcın üzerine yayılır ve bezelye ile süslenir. Daha sonra domates, biber ve Kuşbaşı doğranarak üzerine serilir ve fırına verilir. 30 dakika sonra servise sunulur.

