



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SEBZELİ KEBAP

1/2 kg. şişlik kuşbaşı et
8-10 adet sivribiber
3-4 adet patates
2-3 adet patlıcan
3-4 adet domates
Tuz
Karabiber

Şişlik eti soğan suyunda, tuzlayıp biberleyip 1-2 saat bekletiniz. Beklettikten sonra toprak güvecin tam ortasına etin etrafına döşeyiniz. Patatesleri de soyup halka halka kesip patlıcanların etrafına koyunuz. Biberleri yıkayıp bütün olarak, domateslerin küçüklerini bütün, büyüklerini doğrayarak zevkinize göre güvece yerleştiriniz. Sebzelerin üzerine biraz tuz serpip, güveci orta hararetili ateş üzerine yerleştiriniz. Ar asır a sebzeleri etleri bozmadan alt üst ederek yumuşayınca kadar pişiriniz. Çok ince pide veya ekmek üzerine koyarak servis yapınız.