



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SEBZELİ KEBAP

500 gr kuşbaşı et  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 soğan  
2 sivribiber  
3-4 domates  
3 patlıcan  
1 büyük patates  
1 su bardağı sıcak su

Patlıcanları alacalı soyup iri küpler halinde doğrayın. Tuzlu suda bekletin.

Süzüp kağıt havlu ile kurulayın. Patates, domates ve soğanların kabuklarını soyun. Soğan ve domatesleri küp küp kesin. Patates ve biberleri iri iri doğrayın.

Eti tencereye alıp suyunu salıncaya kadar pişirin. Yarım bardak sıcak su ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Sıvıyağı ekleyip soğan ve biberleri etle birlikte kavurun. Domatesi ekleyip karıştırın. Patates, patlıcan, tuz ve karabiber ekleyip kalan sıcak suyu ilave edin. Kısık ateşte pişirin.

[ML® Sebzeli Kağıt Kebabı için tıklayın](#)

---