



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TEPİİ KEBABI

125 Gr Sana Klasik
5,6 Adet yeşil biber
4 Adet Büyük boy patlıcan
1 Tutam Karabiber ve tuz
1 Tatlı Kaşığı sıvıyağ
500 gr kıyma
2 Adet Büyük Boy Domates
2 Adet Büyük boy patates
3 Adet kırmızı biber

Kıymayı tuz ve karabiber ile yoğurun. Patlıcanların her birini iki parmak kalınlığında kesin. Kıymadan ceviz büyüklüğünde yuvarlak alıp elinizde şekil vererek patlıcanların aralarına yerleştirin. Tepsinin dört bir kenarına patlıcanları bu şekilde yerleştirdikten sonra ortaya patatesleri kızartmalık doğrayarak yerleştirin. Kenarlara domatesleri ve kırmızı biberleri, üste de yeşil biberleri doğrayarak yerleştirin. Tuzunu ayarlayın. Yağı tepsinin her tarafına gelecek şekilde güzelce dağıtın. Fırında pişirerek afiyetle yiyin.