



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHZADE KEBABI

<https://www.hurriyet.com.tr>

500 gr. kuşbaşı et
2-3 adet büyük patlıcan
1 büyük kuru soğan
4-5 adet çarliston biber
1 avuç çeri domates
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz ve baharatlar
1 su bardağı zeytinyağı

Patlıcanları iri iri doğrayın ve kızartın ve cam fırın tepsinine dizin.3 su bardağı su ile eti düdüklüde haşlayın. Soğan ve 2 adet biberi iri şekilde doğrayın ve patlıcanların ardından kızartın. Ardından patlıcanların üzerine ekleyin. Son olarak da haşlanan etleri biberlerin üzerine ilave edin. Bir kasede 2 su bardağı su, salça ve baharatları karıştırıp tepsiye gezdirin. Üzerini biberlerle ve çeri domateslerle süsleyip 180-200 derece fırında pişmeye bırakın. 35-40 dakika sonunda pişmiş olacak. Biberleri arada ters yüz edebilirsiniz.

