



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİM SİM KEBABI (ERZİNCAN)

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet ince lavaş ekmek
- 150 gram kıyma
- 1 adet soğan
- 2 adet közlenmiş patlıcan
- 2 adet domates, sivri biber
- 1 kase yoğurt
- 1 çay bardağı soya sosu
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kekik, karabiber, kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı çörekotu, tuz

Soğanı rendeleyip kıymayı, baharatları karıştırma kabına alıp, yoğurun. Parmak uzunluğunda köfteler yaparak fırında pişirin. Lavaşı yayıp üzerine tereyağını sürün. Yağlı kısmı dışarıda kalacak şekilde ters çevirin. İçine pişen köfteleri ve közlenmiş patlıcanları dizin ve katlayarak dürüm yapın. 3 cm boyunda parçalar halinde kesin. Soya sosunu bir kaseye koyarak 1 çay bardağı su ilave edin. Kestiğiniz dilimleri sosa batırıp yağlanmış borcama dizin. 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Yoğurdu servis tabağına yayarak çıkardığınız dilimleri üzerine dizin. Domates ve sivri biberi şekilli kesip servis tabağına koyun. Servis yapın.

