



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIRALI KEBAP

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
250 gr az yağlı kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Su Bardağı sıcak su
45 Adet çöp şiş
1 Çorba Kaşığı salça
4 Adet patlıcan
1 Adet yumurta
4 Çorba Kaşığı galeta unu

Patlıcanlar soymadan ya da alacalı soyarak kalın kalın dilimlenir ve yaklaşık 15-20 dk tuzlu suda bekletilir. Köfteyi hazırlamak için kıyma, rendelenmiş soğan, galeta unu, tuz, karabiber, kekik, kimyon ve yumurta karıştırılır, ceviz büyüklüğünde köfteler yapılır. Tuzlu suda bekleyen patlıcanlar yıkanır ve süzülür. Çöp şişlere 1 patlıcan 1 köfte olacak şekilde dizilir, fırın tepsisine yerleştirilir. Bir tencerede margarin ve salça kavrulur üzerine sıcak su dökülerek karıştırılır ve şişlerin üzerine dökülür. 200 derece ısıtılmış fırında 40-45 dk kadar pişirilir.