



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYA KIYMALI PATLICAN KEBAP

4 adet patlıcan
2 adet domates
4 adet sivri biber
1 paket Bizim Mutfak Soyalı Köfte Harcı
1 su bardağı kaynamış su
250 gr. dana kıyması
4 adet çöp şiş
½ çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
20 gr. Akdeniz yeşillikleri

Soyalı Köfte Harcı poşetinin tamamı 1 su bardağı kaynamış suya eklenir ve karıştırılır. 5 dakika beklenir ve dana kıyması ilave edilerek iyice yoğrulur. Patlıcanlar boylamasına çok ince bir şekilde kesilir. Yapılan harç iyice içerisine yayılarak patlıcanlar rulo yapılır. Domates ve biberler şişe takılacak şekilde kesilip, patlıcanlarla beraber şişe takılır ve tavada kızartılır. Servis edilecek tabağa alınarak yeşilliklerle süslenir.

[ML® Kıymalı Kebap için tıklayın](#)