



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU KEBAP

2 adet kemiksiz göğüs eti kuşbaşı doğranmış
5 adet iri boy patlıcan
3 adet patates kuşbaşı doğranmış
3 adet domates kuşbaşı doğranmış
Tuz
Karabiber
Bir kaşık margarin
Sıvı yağ
Kaşar peyniri

Patlıcanları alacalı soyup ince dilimler halinde uzun olarak doğrayın. Biraz tuz serperek kısa bir süre bekletin. Daha sonra yıkayın ve sıvı yağda kızartın. Kuşbaşı patatesleri de kızartın. Kuşbaşı doğranmış tavuk etlerini yağda kavurun. Ardından doğranmış domatesleri de kavurun tuz ve biber ekleyin. Patates, tavuk ve domatesi karıştırın patlıcanları bir kase nin içine çapraz bir şekilde yerleştirin içine tavuklu harçtan koyup patlıcanları kapatın ve tepsiye kaseyi ters çevirin. Üzerine bir dilim domates ve bir dilim kaşar peyniri koyun. Tepsiye az salçalı su ilave ederek kaşarlar kızarana kadar pişirin.

[ML® Kanarya Kebabı için tıklayın](#)
