



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEMBEL KEBABI

Gerdanı parça parça doğrayınız, suda kaynatarak meydana gelen köpüğü kepçe ile alınız. Sonra kabuğu soyulmuş birkaç soğanı bütün olarak içine atınız, ilik gibi piştikten sonra soğanları içinden çıkarınız. Öte yandan kıvılcımlı külde iyi bir şekilde pişirilmiş ve kabuğu soyulmuş patlıcanları tavuk göğsü gibi döverek sahana ya da yumurta tavaına döşeyiniz. Üstüne de et parçalarını diziniz, tuz, bolca karabiber ekiniz. Üstüne et suyu gezdiriniz. Kapağını kapatarak ilik gibi olana dek pişirip sofraya getiriniz.