



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI (ANTAKYA HATAY)

<http://www.hurriyet.com.tr>

4-5 adet patlıcan
1 çorba kaşığı salça
1,5-2 su bardağı sıcak su
Köftesi için:
400 gram kıyma
1 adet soğan
1 su bardağından biraz eksik ekmek içi
Yeteri kadar maydanoz
Tuz
Karabiber
Kimyon
Yenibahar (köfte baharatı)
Sivri biber
Domates

Soğanı rendeleyin, köfte için olan malzemeleri ekleyin. Normal bir köfte harcı hazırlayın. Harcı 30 dakika dinlendirin, yuvarlak bir şekil verin.

Patlıcanları halka halka kesip bir patlıcan bir köfte bir domates şeklinde dizin, üzerine biberleri koyun. Başka bir kaptaki salçayı suda iyice ezin ve üstüne dökün.

180 derecede 45 dakika kadar pişirin.

