



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI

Nurdan Göksu

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

Maydanoz

Tuz

Karabiber

Kimyon

Yenibahar (köfte baharatı)

Sivri biber

Domates

Soğanı rendeleyin, köfte için olan malzemeleri ekleyin. Kısaca normal bir köfte yapıyorsunuz. Köfteyi 30 dakika dinlendirin, yuvarlak şekil verin Patlıcanları halka halka kesip bir patlıcan bir köfte bir domates şeklinde dizin, üzerinde biberleri koyun. Başka bir kaptaki salçayı suda iyice ezin ve üstüne dökün, 180 derecede 45 dakika kadar pişirin.

