



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE KEBAP

300 gr yağlı kıyma
5 adet domates
8 adet dolmalık acı biber
1 kaşık yağ
2 adet patlıcan
Tuz

Orta boy 1 tepsimize biberlerimizi 2 veya 3 parçaya bölüp yerleştirelim üzerine etimizi koyup bastıralım tepsimizin üzerine 1 kaşık sana margarinimizi serpiştirelim kenarına domateslerimizi 4 parçaya bölüp yerleştirelim evdeki fırınımızda veya çarşı fırınında pişirelim patlıcanlarımızı ayrıca közleyelim soyalım yemeğimizin yanında dürüm yaparken közlenmiş patlıcanı domatesi kuru soğanı ve eti koyup yiyelim