



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI

Ayşe Tüter

1 kg. kıyma
3 dilim bayat ekmek
Köfte baharı, tuz
1 soğan rendesi
2 yumurta
1 çorba kaşığı pul biber
2 adet patlıcan
2 yeşil biber
2 kabak
1 kırmızı biber
2 patates
2 domates rendesi
Kırmızı pul biber
1 kahve fincanı yoğurt
Kekik
1 çorba kaşığı ketçap
1 çorba kaşığı tahin

Kıyma, ekmek, köfte baharı, iki yumurta ve tuzu iyice yoğrup köfte hamuru yapın. Fırın tepsisini yağlayıp yarısını yayın.

Sebzeleri küp şeklinde doğrayıp üzerine yayın. Kürdan ile birkaç delik açın.

Üzerine domates rendesini gezdirip 200 derec fırında 25 dakika pişirin. Yoğurdu tahini ve ketçapı karıştırın. Bu sos ile servis yapın.