



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİDE PATLICAN KEBABI (ŞANLIURFA)

Anadolujet Magazin

500 gram kebablık kıyma
4 adet kebablık patlıcan
2 adet orta boy domates
4 adet sivri biber
Tuz ve karabiber

Patlıcanları ve domatesleri eşit parçalara bölün. Kıymaya tuz ve karabiber ekleyin. Tepsiyeye bir patlıcan bir et gelecek şekilde dizin. Dizdiğiniz tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 180 derece ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Yarım saatin sonunda tepsinin üzerini açın, domates ve biberleri ekleyin ve 25 dakika daha pişirin.

