



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI (ŞANLIURFA)

6 adet patlıcan
1 kg orta yağlı kıyma
2 adet domates
Sıvı yağ
Karabiber
Tuz

Domates rendelenir, bir karıştırma kabında kıyma, domates hafif tuz ve karabiber yoğrulur.

Patlıcanlar 2 parmak eninde doğranır.

Orta boy bir tepsi yağlanır.

Kıymadan ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar yapılır, tepsiye bir köfte, bir patlıcan biçiminde dizilir, tepsinin dış tarafı bir sıra dolunca ikinci sıra da aynı şekilde dizilir, tepsi dolana kadar bu şekilde devam edilir.

Yepsinin üzerine hafif sıvı yağ gezdirilir ve bir fincan kadar su serpilir.

Tepsi 200 derece fırında pişirilir, sıcak servis yapılır.

