



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TEPSİ KEBABI (ŞANLIURFA)

6 adet kebablık patlıcan
750 gr orta yağlı koyun kıyması
3 adet domates
Biraz karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar yıkanır, üç parmak kalınlığında yuvarlak parçalara bölünür.
Et geniş bir kaba konur, tuz ve karabiber atılarak iyice yoğrulur.
Et, daha sonra orta büyüklükte bir tepsiye alınır, kenarından başlayarak bir patlıcan biraz et konarak tepside iki veya üç sıra şeklinde dizilir.
Domatesler, ikiye bölünüp tepsinin ortasına yerleştirilir.
Tepsi fırında 30-35 dakika pişirilir.
Sıcak servis yapılır.

Not: Domates istenmediği takdirde tepsinin tamamı patlıcan ve etle doldurulur.
