



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİ KEBABI (ŞANLIURFA)

1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
3 Yemek Kaşığı su
1 Çay Kaşığı ucuyla karabiber
400 gr dana kıyma
1 Kahve Fincanı sıvıyağ
4 Adet patlıcan

Kıymanın içine tuz, karabiber, Sana ve çok az su koyarak yoğurun. Patlıcanları yıkayıp, üç parmak genişliğinde kesin. Küçük boy tepsiye, bir dilim patlıcan bir parça kıyma koyarak tepsinin tamamını doldurun. Üzerine sıvıyağ sürüp fırında üzeri kızarıp pişine kadar pişirin.
