



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TESTİ KEBABI

Malzemeler:

2 adet bostan patlıcan
400 gram zar şeklinde doğranmış dana eti
2 adet kuru soğan
2 adet domates
1 adet dolmalık yeşil biber
Yarım adet dolmalık kırmızı biber
Yarım adet dolmalık sarı biber
1 adet havuç
1 adet kabak
1 yemek kaşığı salça
2 su bardağı ay çiçek yağı
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Eteri ince kıyılmış soğanla kavurup salçayı ilave edin. Su koyarak kaynatın. Eterin pişmesine yakın sırasıyla havuç, kabak, tuz, karabiber, biberler ve domatesi ekleyip dinlenmeye bırakın. Patlıcanları çiçek saksısı gibi oyup porsiyonlayarak yağda kızartın ve yağlarını süzdürün. Yaptığınız eti patlıcanların içine doldurarak 180 derecede 10 dakika fırınlayın.