



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEZİR KEBABI

Malzemeler:

Yarım kilo köftelik kıyma
1 kilo patlıcan
3-4 adet kabak
2 adet kuru soğan
4-5 diş sarımsak
4-5 adet sivri biber
3-4 adet domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım su bardağı süt
1 adet yumurta
Yeteri kadar tuz karabiber
Kızartmak için sıvı yağ
Süslemek için domates maydanoz

Hazırlanışı:

Patlıcanları ve kabakları küp küp doğrayıp kızartın. Fazla yağlarını iyice süzüp cam kaba yerleştirin. Soğan, sarımsak ve sivri biberleri doğrayıp zeytinyağında soğanlar ölene kadar kavurun. Kıymadan küçük parçalar koparıp tencereye ilave edin. Onlar da biraz kavrulunca soyup küp küp doğradığınız domatesleri ekleyin. Tuz ve karabiberi ekleyip altını kapatın. Tenceredeki karışımı kevgirle yağını süzerek alın ve cam kaptaki sebzelerin üzerine yayın. Yumurtayı sütle çırpıp cam kabın üzerine gezdirin. Domates ve maydanoz ile süsleyerek 200 derecedeki fırında pişirin.