



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YELPAZE KEBABI

4 adet patlıcan
5 adet domates
4 adet sivribiber
4 çorba kaşığı sıvıyağ
2 dal dereotu
Yarım çay kaşığı tuz
Harç için:
400 gram kıyma
1 adet soğan
4 diş sarmısak
1'er çay kaşığı karabiber ve kimyon
Yarım çay kaşığı tuz

Harç için kıyma, rendelenmiş soğan, sarmısak, karabiber, kimyon ve tuzu iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp elinizde hafifçe yuvarlayın. Patlıcanları yıkayıp, kurulayın ve sap kısımlarını kesin. Her bir patlıcanın yanlarından kopmayacak şekilde 3-4 adet derin kesikler açın. Bu kesiklerin her birine 1 parça kıymalı harç yerleştirin. 4 adet domatesin üzerinden kapak çıkarıp, içlerini oyun. İçleri daha sonra kullanmak üzere kenara alın. Ortalarına kalan kıymalı harcı pay edip, üzerlerine çıkardığınız kapakları kapatın. Domates ve patlıcanları yayvan bir tencereye yerleştirip, aralarına sivribiberleri koyun. Üzerine kalan 1 adet domates ve kenara ayırdığınız domates içlerini rendeleyin. Tuzunu ayarlayıp, sıvıyağ gezdirin. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte patlıcanlar yumuşayana dek pişirin. Dereotu ile süsleyip, sıcak olarak servis yapın.