



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZADE KEBABI

3 adet uzun patlıcan  
300 gram et  
1 adet domates  
1 adet soğan  
2 adet patates  
2 adet yeşil biber  
2 - 3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Rendelenmiş kaşar peyniri  
Karabiber  
Tuz

Eti kuşbaşı olacak şekilde doğrayın.

Daha sonra bir tavada kavurun. Üzerini geçecek kadar su ilave edin.

Etlere suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin.

Patlıcanları alaca soyup dilimleyin.

Patatesi de soyduktan sonra küp küp doğrayın.

Biber, soğan, domates ve sarımsağı da ince bir şekilde doğrayın.

Patlıcan ve patatesleri kızartıp bir tabağa alın.

Et pişince üzerine zeytinyağı, soğan, biber, sarımsak, domates ve salçayı ekleyin ve suyunu çekene kadar pişirin.

Hazırladığınız etli harca tuz, karabiber ve kızarmış patatesleri de ilave edip karıştırın.

Daha sonra harcı ocaktan alıp birkaç dakika dinlendirin.

Diğer bir yandan da patlıcanları, uçları dışarı sarkacak şekilde küçük güveç kaplarına çapraz şekilde dizin.

Ortasına hazırladığınız etli harcı yerleştirin ve kenardan sarkan patlıcan ile de üzerini kapatın.

En son rendelenmiş kaşar peyniri yemeğinizin üzerine serpip fırına verin.

Peynirler eriyip kızarana kadar pişirin.

