

Kilis Kebabi

Malzemeler

- 1 kg kiyma
- 5 patlican
- 2 domates
- 1 biber
- 1 tatli kasigi pul biber
- 1 cay kasigi karabiber
- 1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Patlicanlar alacali soyulup uce bolunur. Kiyma tuz, karabiber ve pul biber eklenip yogurulur. Kofteler hazirlanir. Patlicanlari arasina kofteler yerlestirilerek firin tepsisine dizilir. Uzerlerine domates ve biber yerlestirilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir.