



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDİRCİN KEBAP

MALZEMELER

4 Adet Bildircin
2 Adet Bostan Patlıcan
60 gr Tereyağı
1 Yemek Kasığı Un
1 Yemek Kasığı Krema
2 Yemek Kasığı Salça
1 Tutam Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanı tepesinden keserek içersini oyun. Bildircinleri temizleyin patlıcanların içersine koyarak tepsiye alın. Tencerede tereyağını eriterek, içersine un koyup biraz kavurun. içersine salça, et suyu, tuz, karabiber ve krema koyarak bir tasım kaynatın.

İçersinde bildircin olan tepsiye koyarak üzerini folyoyla kapatıp fırına koyun. 200 derece fırında pisirin.

Bildircinlar pisene kadar fırında kalsin.

Servis tabagina alarak sıcak olarak servise sunun.