



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRLİ PATATESLİ SAKSI KEBABI

1 adet bostan patlıcanı
250 gram dil peyniri
100 gram kuşbaşı kuzu eti
1 adet yemeklik doğranmış soğan
1 adet biber
2 adet mantar
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı salça
Yeteri kadar sıcak su
3-4 dal kekik
4 kaşık yağ
Tuz
Karabiber
3 adet patates

Patlıcanı alacalı soyun. Daha sonra saksı şekline getirmek için ortadan ikiye bölüp içini çıkarın. 15 dakika tuzlu suda bekletip acısını alın. Yağın yarısını bir tavaya alıp et ve soğanı soteleyin. Etin pişmesine yakın kuşbaşı doğranmış biber ve ikiye kesilmiş mantarları ve küp doğranmış patatesi atıp kavurun. Salça ve unu ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Birkaç dakika kavurduktan sonra üzerini geçecek kadar su koyup yaklaşık 20 dakika pişirin. Diğer taraftan tuzlu suya koyduğunuz patlıcanı yıkayıp iyice kurulayın. Kalan yağda kızartın. Yağını iyice süzdürüp içine kuzu etli karışımı doldurun. Üzerlerine ince doğranmış dil peynirini koyun ve önceden ısıtılmış 160 derece fırında 10 dakika pişirin. Taze kekikle servis yapın.

