



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKSI KEBABI

Oktay Usta

4 adet kemer patlıcan
200 gr. kuzu eti
6 adet kültür mantarı
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 ay bardağı rendelenmiş kaşar
1 orba kaşığı salça
1 tutam maydanoz
Fındık yağı
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alaca soyuyoruz. İki parmak kalınlığında kesiyoruz. Bıçak yardımıyla üst kısmını boşaltıyoruz. Patlıcanların tamamını bu şekilde kestikten sonra biraz yağ, tuz, karabiber ilave edip karıştırıyoruz, fırın tepsisine dizip 200 derecelik fırında kızartıp, sonra fırına dayanıklı bir kaba alıyoruz. Tenceremizin içine önce yağ koyuyoruz. Etler kavrulunca soğanı ve mantarı ilave ediyoruz. Birlikte biraz daha kavuruyoruz. Biberi, domatesi ve salçayı koyup karıştırıyoruz. Tuzu, biberi, suyu koyup etleri pişmeye bırakıyoruz. Etler pişince, doğranmış maydanozu ilave edip karıştırıyoruz. Fırında pişirdiğimiz patlıcanların içine dolduruyoruz. zerine domates, biber, kaşar peynir koyuyoruz. 180 derecede pişiriyoruz. zbek pilavıyla servis yapabilirsiniz.