



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKAR BEĞENDİ

6 Patlıcan
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı yağ
2 çorba kaşığı kaşar rendesi
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı maydonoz
Tuz
Karabiber
KEBAP İÇİN:
1 kg kuşbaş et
2 soğan
2 - 3 domates
2 çorba kaşığı yağ
Tuz
Karabiber

Soğanı ince ince doğradıktan sonra et ve yağ ile kavurun. Soyulmuş ve doğranmış domatesle karıştırın. 2 - 3 sb su ilave edin ve etler yumuşayınca kadar pişirin. Baharatlandırın. Bu arada ocakta patlıcanları közleyin. Közleme işleminden önce birkaç yerinden delin. Közlenen patlıcanların kabuklarını soyup limonlu suya atın ki patlıcanlar kararmayıp olabildiğince açık renkte kalsın. 10 dk sonra limonlu sudan aldığınız patlıcanları yıkayın ve ince ince kıyın. Yağ ve unu hafifce kavurun. Patlıcanları, sütü ve rende kaşarı ekleyip pişirin. Baharatlandırın ve daha sonra püre ve kebapı tabağa yerleştirip servis yapın.