



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KEBABI (BOLU)

1000 gram kuzu eti
60 gram margarin ya da tereyağı (3 çorba kaşığı)
150 gram zeytin ya da rafine çiçek yağı (3/4 bardak)
500 gram patlıcan (2 adet)
150 gram soğan (2 orta baş)
250 gram domates (2 orta)
2 adet dolmalık biber
Biber, maydanoz
SALÇASI:
30 gram margarin (1,5 çorba kaşığı)
25 gram un (1/2 kahve fincanı)
250 gram süt (1 bardak)
50 gram çiğ krema (1,5 kahve fin.)
Tuz

Bir tencereye, 3 silme çorba kaşığı margarin ya da tereyağı ile but tarafından kemikleri çıkarılmış ve kuşbaşı kesilmiş 1000 gram kuzu eti ile ince kıyılmış bir orta baş soğan koyarak, soğanlar ölmüş bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı 10 dakika kavurmalı, sonra bunlara 1 bardak su ile 1 adet limonun suyunu ilâve edip etler iyice pişmiş bir hale gelinceye kadar bunları aşağı yukarı bir - bir buçuk saat pişmeye bırakmalıdır.

Diğer taraftan bir tavaya 3/4 bardak zeytinyağı ya da rafine çiçek yağı koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa kabukları traş edilince-sine soyulmuş ve yarım parmak inceliğinde- uzun kesilmiş patlıcanları ilâve ederek önce patlıcanları bir, sonra da diğer tarafları pembe bir renk alıncaya kadar kızartmak, bir yana almalı ve ateşteki boş tavaya da uzunluklarına doğru ikiye bölünmüş 3 adet dolmalık biber katarak onları da 1 - 2 dakika kadar kızartmak ve bunları da patlıcanların yanına katmalıdır.

Sonra kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patlıcanların yarısını ikişer parmak aralıklarla yanyana sıralamak, sıralanmış patlıcanların üstlerine de pişirmiş olduğumuz kuşbaşı etleri, salçası ve yağı yan yarıya süzölmüş olarak eşit bir şekilde bölmeli ve etlerin üstlerine de birer adet kızartılmış biber yerleştirmeli, biberlerin üstlerine soyulmuş ve küçük kesilmiş domatesleri yerleştirmeli, üstlerine patlıcanların diğer yarılarını döşemeli, bunların üstlerine de birer çeyrek domates oturtmalı ve her bir patlıcanın üzerlerine de birer kürdan batırmak suretiyle birbirine karışmaz bir hale getirmeli ve sonra da bu tepsiyi küçük ateşte ısınmaya bırakmalıdır.

Patlıcanlar ısınmakta iken küçük bir kuşaneye bir buçuk silme çorba kaşığı margarin ile 3/4 kahve fincanı un ilâve ederek, unu karıştırmak suretiyle ancak 2 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bu una 1 bardak süt, bir kahve fincanı çiğ krema (varsa) ile bir tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, hızlıca ve durmadan çırpma suretiyle sütü una yedirmeli, sonra da karışım koyuca mahallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar pişirmeğe devam etmeli, koyulaşınca bunu patlıcanların üzerlerine düzgün ve eşit bir şekilde dökmeli, üzerlerine çok küçük kesilmiş domates, bir, iki yaprak maydanoz oturtmak suretiyle süslemek ve servis yapılmalıdır.