



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ NAZİK KEBABİ

Malzemeler

2 adet bostan patlıcan
1 paket Bizim Beşamel Sos
2 su bardağı İçim Süt
1 yemek kaşığı Bizim Margarin
1 tatlı kaşığı Bizim Sarımsaklı Çeşni
1 paket Bizim Mutfak Köfte Harcı
500 gr. köftelik kıyma
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı pul biber
2 adet şiş
1 çay bardağı Bizim Mısır Yağı
Bir tutam maydanoz

Hazırlanışı

Bostan patlıcanlar ocakta közlenir. Bir paket beşamel sos, süt ile karıştırılarak koyulaşınca dek pişirilir. İçerisine bir yemek kaşığı margarin eklenir. Daha sonra içerisine közlenen patlıcanlar ilave edilir. Bir paket köfte harcı kıyma, bir bardak su, pul biber ilave edilerek güzelce yoğrulur. Şişe takılır ve yağda kızartılır. Patlıcanlı karışım üzerine pişirilen şişler koyulup, maydanozla süslenir ve servis edilir.

[ML® Ali Nazik için tıklayın](#)