



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ALTI EZMELİ KEBAP

1 kg kuşbaşı kuzu eti  
1 soğan  
100 gram tereyağı  
1 çorba kaşığı salça  
3 su bardağı et suyu ya da su  
3-4 dal maydanoz, tuz  
Beğendi için:  
1 kilo patlıcan  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı  
1 çorba kaşığı tepeleme un  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Kebap için, soğanı rendeleyip suyunu sıkın. Tereyağını bir tencereye alıp, üzerine eti ve soğan suyunu ekleyip kavurun. Salçayı ilave edip 1-2 dakika kavurun. Üzerine et suyunu aktarın, etler yumuşayınca kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın. Beğendiyi hazırlamak için, patlıcanları közleyin. Kabuklarını soyun ve limonlu suya atın. Diğer taraftan bir çorba kaşığı tepeleme tereyağını küçük bir tencereye alıp, unu rengi dönene kadar kavurun. Üzerine, süzüp ince kıydığınız patlıcanı ilave edin. 1-2 dakika pişirip, süt, rendelenmiş kaşar peyniri ve tuz ekleyin. Ocaktayken bir çırpma teliyle karıştırarak 10 dakika pişirin. Beğendiyi servis tabağına alın. Üzerine eti yerleştirin. Sıcak pidelerle süsleyerek servis yapın.