



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİ KEBAP

1 kilo kuşbaşı et
2 adet domates
6 adet patlıcan
Kabuklu ceviz büyüklüğünde rendelenmiş kaşar peyniri
4 çorba kaşığı sadeyağ
5 çorba kaşığı un
Yeteri kadar tuz
1 baş soğan

Kol ve fileto tarafından kuşbaşı kesilmiş kuzu ya da koyun eti patlıcanlı kebab gibi hazırlanır. Altı adet yumuşak siyah İri patlıcan sert ateşte pişirilir. Kabukları soyularak limonlu soğuk su içine çıkarılır. Bir kap içinde üç kaşık un kavrulur. Bir bardak kaynamış süt ilâve edilir. Koyuca bir hamur elde edilir. Patlıcanlar iyice sıkılmış susuz ve çekirdekleri ayrılmış durumda bıçakla kıyılır. Hazırladığımız hamur katılır. Rendelenmiş peynir, yeteri kadar tuz ilâve edilerek ateşte bir defa karıştırarak kaynatılınca, tamamlanmış olur. Üzerine tereyağı konur. servis edileceği zaman tabağın ortasına kebab, etrafına patlıcan konur.