



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ ADANA KEBAP VE ACILI DOMATES SOSU

1 paket Pınar Hindi Adana Kebap

Beğendi için;

2 adet botan patlıcanı

2 çorba kş tereyağı

2 çorba kş un

200 ml süt

100 g rende Pınar kaşar peyniri

Tuz ve muskat cevizi

Sosu için:

4 çorba kş tereyağı

4 adet rendelenmiş domates

2 diş ezilmiş sarımsak

1 çorba kş pul biber

Tuz ve karabiber

Pınar hindi adana kebapları tavada veya fırında ısıtın. Sosu hazırlamak için bütün malzemeyi sırası ile soteleyin ve kısık ateşte 5 dakika kaynatın. Beğendiyi hazırlamak için, patlıcanları açık ateşte (ocak üzerinde) közletin ve soyun. Unu tereyağında kavurun ve sütü ilave edin. 3 dakika karıştırarak kaynatın. Rende kaşar peyniri, tuz ve müsgat cevizi ile lezzetlendirin. Beğendiyi tabağa koyun ve üzerine dindi adanları uygulayın. Domates ve biber ile servis edin.