



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ KEBAP

1 kg. et
1 soğan
6 patlıcan
2 domates
4 çorba kaşığı sadeyağ
Kabuklu ceviz büyüklüğünde rendelenmiş kaşar peyniri
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt

Fileto tarafından kuşbaşı kesilmiş kuzu ya da koyun eti normal kebab gibi hazırlanır. Yumuşak siyah iri patlıcanlar hızlı ateşte pişirilir. Kabukları soyularak limonlu soğuk su içine çıkarılır. Bir kap içinde üç kaşık un kavrulur. Bir bardak kaynamış süt ilâve edilir. Koyuca hamur tutulur. Patlıcanla iyice sıkılmış, susuz ve çekirdekleri ayrılmış vaziyette bıçakla kıyılır. Hazırladığımız hamura katılır. Rendelenmiş peynir, yeteri kadar tuz ilâve edilerek ateşte bir defa karıştırılarak kaynatılınca, tamamlanmış olur. Üzerine tereyağı konur. Servis edileceği zaman tabağın ortasına kebab, etrafına patlıcan konur.