



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ KEBAP

Gerekli malzeme

6 kişilik

Beğendi malzemesi;

6 çekirdeksiz patlıcan

2 çorba kaşığı margarin

5 kahve fincanı un

1 çay bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri

2 su bardağı süt,

1 limon

tuz

Kebap için:

750 gr kuşbaşı kuzu eti

1 çorba kaşığı margarin

1 soğan,

1 çorba kaşığı salça

1 tatlı kaşığı un

2 domates

5 su bardağı su,

tuz,

karabiber

Patlıcanları yıkayıp kurulaşın. Bıçağın ucu ile 3-5 yerinden delin. Çok kızgın fırında közleyin. Sıcakken soyup limonlu suda bekletin.

Patlıcanları süzgece alıp suyunu süzdürün. Çatalla iyice ezin. Beğendi için; margarini eritip unu ekleyin. 3-4 dakika orta ateşte karıştırarak hafif kavurun. Sıcak sütü ilave edip sürekli karıştırarak 5-6 dakika pişirin.

Patlıcanları ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Tuz ve peyniri ilave edip ateşten alın.

Soğanı temizleyip ince kıyın. Domatesi soyup küp şeklinde doğrayın. Tavada 1 kaşık margarini eritin. Eti ekleyin.

Et suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Soğanı ilave edip kavurun. Salçayı ekleyip karıştırın. Un ve domatesi ekleyerek karıştırın. Tuz ve karabiber serpip 3-5 dakika daha pişirin.

Beğendiyi servis tabağına alın. Üzerine etleri yerleştirin. Arzu ederseniz közlenmiş sivribiber ve domatesle süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.