



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ KEBAP

600 gr Kuzu kusbasi
110 gr margarin
100 gr Sogan
1 çorba kasigi Domates salçası
1 tatli kasigi Tuz
Baharat torbasi
2.5 bardak Su
1 Kg Patlican
80gr Un
1 lt Süt
80 gr Kaser peyniri rendesi
1/2 adet Limon

Ön hazırlık olarak soğani ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın.

Yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin. Atesi açın. Etleri bir kevgirle ara sıra karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sıra karistirarak, birkaç dakika daha pisirin.

Salçayı katin. Ara sıra karistirmaya devam ederek, birkaç dakika da salçayı kavurun. Tuzunu serpin. Baharat torbasini ilave edin.

Atesi kisin. Tencerenin üzerine bir tas kapayın, 1 bardak sıcak suyu, tasın kenarından dökün. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi agir ateste 8-10 dakika pisirin.

Tenceredeki malzeme suyunu çekince, kalan 1 1/2 bardak sıcak suyu koyup, yine agir ateste, yaklaşık 20 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sıra tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

Bu arada kebab suyunu çekerse, bir miktar sıcak su ilave edebilirsiniz.

Kebabin, tencereyi atesten aldiginizda, yaklaşık 1 bardak salçası olmalıdır.

Kebab piserken bir yandan begendiği hazırlayın. Bunun için büyükçe bir tencerenin içine 1/2 limonun suyunu sikin, 1 tatli kasigi tuz ilave edin.

Patlicanlari tercihan kömür atesinde, bu mümkün degilse kizgin yagda ya da firinda, gerektiğinde alt üst ederek, yumusayıp yer yer su sizdirmcaya kadar pisirin. Saplarından kesip, tuz ve limonun bulunduğu tencereye koyun. Üzerlerini örtecek kadar su ilave edip, sogumaya birakin.

Sogumus patlicanların kabuklarını keskin bir bıçakla soyup, atin.

Patlicanların etli kismalarını bir baska kaba aktarin.

Sütü bir tasim kaynatıp, bir kenara alin. Yagin kalan 80 gramini orta boy bir tencerede, orta ateste isitin. Yag kizmaya baslayınca ununu ilave edin.

Meyaneyi, tahta bir kasikla sik sik karistirarak pisirin. Un sararmaya baslayınca birkaç dakika daha pisirip, tencereyi atesten alin. Bir kenarda ilinmaya birakin.

Meyane ilininca tencereyi tekrar orta atese oturtun. Sıcak sütü, tahta bir spatulayla sürekli karistirarak, azar azar meyaneye yedirin. Çok agir ateste 10 dakika pisirin.

Patlicanlari iyice sikip, çok ince kiyin. Patlicanlari ates üzerindeki meyaneye ilave edin. Yumurta teliyle karistirarak 5-6 dakika daha pisirin.

Kaser peyniri rendesini ilave edin. Karistirin. Begendiği atesten alin.