



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ KEBAP

600 gr dana kuşbaşı et
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2 orta boy kuru soğan
1 adet yeşil biber
1 adet domates
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı un
Az miktar tuz
Az miktar karabiber
5 bardak su
Patlıcan beğendi için malzemeler:
5 adet çekirdeksiz patlıcan
1 yemek kaşığı Şeker
1 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Az miktar tuz

Derin yayvan bir tencereye 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı konularak, ısıtılır. Yağ ısınırken etler konularak bir süre kavrulur, daha sonra ince doğranmış kuru soğan ve salça da eklenerek etler bir süre daha kavrulur. En son un eklenerek bir dakika kadar da bu şekilde kavrulur. Daha sonra su eklenerek, etler iyice yumuşayıp pişene kadar kaynatılır. Etler piştikten sonra yeşil biber, domates, tuz ve karabiber eklenerek 10 dakika daha pişirilir ve ocaktan alınır. Beğendi için patlıcanlar bıçakla 2-3 yerinden hava alacak biçimde delinir. 200 derece ısıtılmış fırında arada bir alt üst şekilde çevrilerek pişirilir. Bu sırada küçük bir tencereye Şeker, süt, tereyağı konularak eritilir. Yağ ısınınca un eklenir ve pembe renk alıncaya kadar çırpıcı ile sürekli karıştırılarak kavrulur. Daha sonra bu karışıma süt eklenir. Pişen patlıcanların dış kabukları bıçak yardımıyla sıyrılır ve patlıcanlar ince ince doğranarak sütlü karışıma eklenir. Rendelenmiş kaşar ve peynir de ilave edilerek çırpıcı ile 2 dakika kadar karıştırılarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Hazırlanan beğendi kepçe ile servis tabaklarına konular, ortası çukurlaştırılarak daha önceden hazırlanan etler yerleştirilir. Sıcak servis yapılır.