



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ KEBAP

1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
2 patlıcan
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 soğan
1 çorba kaşığı salça
500 gr iri doğranmış dana eti

Soğanı rendeleyin. sıkarak suyunu çıkarın. Etleri bir kaba koyun ve soğan rendesi ile suyunu üzerine dökün ve karıştırın. 5-6 saat buzdolabında bekletin. Tencerede bir çorba kaşığı tereyağını kızdırın. Etleri kendi suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Salçayı suda ezin ve biraz tuzla birlikte tencereye dökün. Et yumuşayana kadar pişirin. Patlıcanları ocakta közleyin. Kabuklarını soyun ve 10 dakika limonlu suda bekletin. Sonra sıkarak suyunu çıkartın. Küçük bir tencerede tereyağın bir kaşığını kızdırın. unu ekleyip, sararana kadar kavurun. Ateşten alıp patlıcanlarla karıştırın. Tuzunu ayarlayın sonra döverecek püre haline getirin. Kalan tereyağını ve kaşar peyniri rendesini de ekleyin. En son olarak da sütü ilave edin iyice karıştırın. Tabağa önce bu püreden koyun üzerine de etten ve etin kendi sosundan koyun. Arzu ederseniz tabağın kenarında ızgara da pişirilmiş sivri biber ve domates dilimleri de servis edebilirsiniz.