



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ KÜLBASTI

500 gram külbastılık et
2 adet domates
2 adet biber
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz pulbiber karabiber
3 közlenmiş patlıcan
100 gram kaşar peyniri
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un

Külbastılık eti bir tavada çok az sıvıyağla yüksek ısıda pişirin. Diğer tarafta beğendisini hazırlayın. Tencerede sıvıyağla unu sarartın. Üzerine közlenmiş ve doğranmış patlıcanları ilave edin. Üzerine sütü ekleyip karıştırarak pişirin. En son kaşar peyniri rendesini, tuzunu biberini ilave edin. Servis tabağının altına beğendiyi alın. Üzerine külbastılık etlerinizi yerleştirin. En son yine tavada pişirilmiş domates ve biberle süsleyin

