BEĞENDİLİ PATLICAN KEBABI

https://www.sabah.com.tr

Yarım kg dana kuşbaşı
2 çorba kaşığı salça
4 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
1,5 su bardağı su
Tuz
Beyaz toz biber
Beğendi için:
1 kg bostan patlıcanı
Yarım su bardağı un
1/3 su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
100 gram süt
Tuz

Öncelikle kuşbaşılık olarak doğranmış etleri iyice pişine kadar haşlayın. Hemen ardından suyunu süzüp kenara alın. Tencereye yemeklik doğranmış soğanı alıp pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra unu ekleyip pembeleştikten sonra salça ilave edip kavurmaya devam edin. Üzerine sıcak su ekleyip karıştırın ve haşlanmış etleri, tuz ve beyaz toz biberi ilave ederek 2 dakika kadar daha pişirin. Diğer tarafta beğendi için yağı tavaya alıp iyice kızdırın. Bostan patlıcanları kızgın yağda iyice kızartın. Piştikten sonra patlıcanların kabuklarını bıçak yardımıyla soyup parçalayın. Daha sonra başka bir tavada tereyağını eritin. Üzerine un ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Devamlı karıştırarak sütü ilave edin. Patlıcanları ve tuzu ekleyip çırpıcı yardımıyla çırpın. Rendelenmiş kaşar peyniri ekleyip karıştırın. Beğendiyi servis tabaklarına paylaştırıp tas kebaplarını üzerine yayın. Sıcak olarak servis yapın.