



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEĞENDİLİ PATLICAN KEBABI

2 adet bostan patlıcanı  
2 adet kemer patlıcanı  
2 adet soğan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
500 gram kıyma  
2 adet rende domates  
2 yemek kaşığı salça  
Kızartmak için sıvı yağ

Kemer patlıcanları ateşte közleyip soğuk suya atın. Kabuklarını soyup 1-2 damla limon sıkarak bıçak ile kıyın. Beşamel sos hazırlayın. Doğradığınız patlıcanların içine ilave edip karıştırarak bir kenarda bekletin. Bir kaptaki soğan ile kıymayı kavurun. İçine salça, domates, dereotu, tuz ve biber ilave ederek tatlandırın. Bostan patlıcanlarını kızartıp kağıt havlu üzerinde yağın çekinceye kadar bırakın. Patlıcanları ısıya dayanıklı servis tabağına alın. Üzerine kıymayı ve beşamel sosu ekleyin. Fırında 5 dakika kadar kızartıp servise sunun.

