



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ ŞİŞ KEBAP

<https://esenler.bel.tr/>

1 adet bayat ekmek
300 gr kuzu kuşbaşı
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
Beğendi için:
2 adet patlıcan
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 adet domates
1 adet sivribiber
1/2 adet limon
2 çorba kaşığı tereyağı

Eti baharatlarla yoğurun. Ekmeği dilimleyin. 3 dilimini kalın keserek kenarlarını çıkartıp şişlere geçirilebilecek şekilde küp kesin. Diğer kalanını rondodan geçirip ufalayın. Karıştırma kabına közlediğiniz patlıcanları unu, ufalanmış ekmeği, sütü ve limon suyunu katıp yoğurun. Servis tabağına dökün. Domatesi ve sivri biberi küp kesin. Şişinize 1 et, 1 domates, 1 küp ekmek ve sivri biber dizin. Izgara veya fırında pişirin. Servis tabağındaki patlıcan beğendinin üzerine çıkarttığınız şişleri yerleştirin ve üzerine tereyağını eriterek dökün. Süsleyip servis yapın.

