



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## BEĞENDİLİ TAS KEBABI

### Malzemeler:

- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı un
- 2 adet patlıcan
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı rende kaşar
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 500 gram kuşbaşıdan daha iri doğranmış dana ya da kuzu eti

### Hazırlanışı:

Soğanı rendeleyin, sıkarak suyunu çıkartın. Etleri bir kaba koyun ve soğan rendesinin suyunu dökün ve karıştırın. 5-6 saat buzdolabında bekletin. Tencerede bir çorba kaşığı tereyağını kızdırın. Etleri kendi suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Patlıcanları ocakta közleyin. Kabuklarını soyun ve 10 dakika limonlu suda bekletin. Sıkarak suyunu çıkartın. Küçük bir tencerede yağın bir kaşığı kızdırın, unu ekleyip sararana kadar kavurun. Patlıcanları karıştırın, tuzunu ayarlayın sonra döverek püre haline getirin. Kalan tereyağını, salçayı ve kaşar peynir rendesini ekleyin. Son olarak sütü ilave edin. Tabağa önce püreden koyun, sonra eti koyun. Arzu ederseniz ızgarada pişmiş sivri biber ve domates dilimleri eşliğinde olacak şekilde servise hazırlayabilirsiniz.

[ML® Tas Kebabı için tıklayın](#)