



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ TAS KEBABI

Beğendi için:

4 patlıcan

3 kaşık tereyağı

2 kaşık un

2 kaşık rendelenmiş eski kaşar peyniri

1,5 su bardağı süt

1 kaşık pesto sos

Tuz

Karabiber

Tas kebabı için:

500 gram kuşbaşı dana antrikot

1 kuru soğan

2 kaşık tereyağı

1 kaşık zeytinyağı

Tuz

Karabiber

2 diş sarımsak

1 defne yaprağı

2-3 dal taze kekik

1 kaşık domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

2 bardak su

Servis için:

Kavrulmuş dolmalık fıstık

Fesleğen

Öncelikle patlıcanları fırında közleyin ve kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın.

Başka bir yerde tereyağını eritin ve içine unu ekleyip durmadan kavurun. Rengi altın rengi olunca sürekli karıştırarak yavaş yavaş sütü ekleyin. Karışım muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın ve içine közlediğiniz patlıcanları ve rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip iyice karıştırın, mümkünse blender'dan geçirin.

Tas kebabı için soğanları yemeklik doğrayın ve tereyağını eritip, biraz zeytinyağı ekleyin. Soğanları bu yağda pembeleşene kadar çevirin. Üzerine etlerinizi ve baharatı ekleyip, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. İçine kıydığınız sarımsağı, kekiği ve defne yapraklarını atıp 2-3 dakika daha pişirin.

Başka bir yerde salçaları ve suyu karıştırın ve ete ekleyin. Ocağın altını kısın ve etleri bu şekilde 45-50 dakika iyice pişirin. Servis ederken önce beğendiyi tabağa alın, üzerine etleri paylaşın. Dilerseniz üzerine dolmalık fıstık serpebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144029 • adı:Beğendili Tas Kebabı • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:40