



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYİNLİ BEYKOZ KEBABI

Haşlanmış dilimlenmiş koyun beyni beyni

Patlıcanı:

4 adet iri kemer patlıcanı

1 bardak rafine yağı

3 adet dolmalık biber

3 adet küçük domates

Eti:

1 çorba kaşığı tepeleme yağ

1 kilo kuzu eti (kol veya böbrek yatağı; 6 parça)

1 baş ince kıyılmış soğan

1/2 tatlı kaşığı salça

1/2 tatlı kaşığı un

1 tatlı kaşığı tuz

2 adet sivribiber

7 su bardağı su

2 adet orta boy domates

Patlıcanın hazırlanışı:

1) Patlıcanları dilimleyip kızartınız.

2) Biberlerin saplarını çıkarıp boyuna 2'ye yarıp kızgın yağa atıp çıkarınız.

3) 3 adet domatesin saplarını çıkarıp enine ortadan bölüp patlıcan ve biberle birlikte bir kenara ayırınız.

Etin pişirilişi:

1) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Etleri ilâve edip 2'şer 3'er dakika alt ve üstünü kızartıp hemen etleri bir tabağa çıkartınız. Soğanı ilâve edip 1 dakika kavurunuz.

2) Salçayı ve unu ilâve edip 1 dakika daha kavurunuz.

3) Etleri, tuzu, sivribiberi ve suyu ilâve edip 1 saat 15 dakika veya 1,5 saat pişirip ateşten alınız.

4) Sonra patlıcanları etlere sarıp biber, domateslerini ve dilimlenmiş koyun beynini yerleştirip aynı şekilde pişirerek servis yapınız.