



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BEYİNLİ BEYKOZ KEBABI (RUMELİ USULÜ)

500 gr. kemiksiz kuzu eti
Patlıcan
1 kuru soğan
3 adet kuzu beyni
10 gr. tuz
10 gr. karabiber
4 dal maydanoz
2 domates
4 biber
50 gr. salça
10 gr. tereyağı

Kuru soğanı tereyağında sote edin. Daha sonra salça, domates, tuz, biber ve kemiksuyu ile pişirin. Kemer patlıcanı uzunlamasına kesin, kızartın. Orta boy bir kaseye patlıcanları çapraz yatırın ve içlerine, etler beyinlerle beraber sarın, tabağa ters çevirin, isterseniz üzerini beyinle süsleyip servis yapın.

[ML® Piliç Beykoz için tıklayın](#)