



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYKOZ KEBABI (İSTANBUL)

MALZEMELER

Karniyarık patlıcan:8ad
Kuşbaşı et:500gr (ufak ufak doğramış)
Soğan:200gr
tuz:15gr
karabiber:10gr
bolyon:10gr
kırmızı pul biber:10gr
maydonoz:40gr
beşamel sos
un:100gr
süt:100ml
su:100ml
tuz:15gr
yumurta:1ad
bulyon:10gr
kaşar 100gr
domates sos
salça:100gr
tuz:10gr
tereyağ:50gr

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları normal karnı yarığ gibi yapalım kızartalım. Kusbasını kavurup sağanımızla iyice pişirelim,iç malzememizi hazırlayalım. Besamel sosumuzu yapıp hazırlayalım. Domates sosumuzu hazırlayalım.Simdi su işlemlerini yapalım, karnı yarıkları tepsimize dizelim ve iç malzemelerimizi dolduralım ve onun üstüne besamel koyalım besamelin üstüne kaşar ekleyip domates sosumuzla 20 dk fırınlatalım.