



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYKOZ KEBABI

200 gram kuzu eti  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
4 adet patlıcan  
1 adet domates  
1 adet dolmalık biber  
Sosu için:  
1 çorba kaşığı margarin  
1 adet orta boy soğan  
1 çorba kaşığı un  
Yarım kahve fincanı salça  
2 su bardağı su  
Tuz, karabiber  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Etleri bütün olarak 2 çorba kaşığı sıvıyağda kızartın.  
Patlıcanları uzunlamasına kesip kızartın.  
Biber ve domatesleri de dilimleyip kızartın.  
Etleri patlıcanlara sarıp servis tabağına alın.  
Domates ve biberleri kürdanla sardığınız etlerin üzerine tutturun.  
Sosu hazırlamak için, margarini eritip ince kıyılmış soğanı ekleyin.  
Unu katıp kavurun. Ardından salçayı ilave edin.  
Kavrulunca su, tuz ve karabiberi katıp kaynamaya bırakın.  
Sos sıcakken yemeğin üzerine döküp servis yapın.

