BEYKOZ KEBABI

200 gr kuzu eti
2 çorba kaşığı sıvı yağ
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
biraz tuz,karabiber
kızartmak için sıvıyağ

Etleri bütün olarak 2 çorba kaşığı sıvı yağda kızartın.patlıcanları uzunlamasına kesip kızartın. Biberive domatesi 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.

© lezzetler.com tarif no:90550 • adı:Beykoz Kebabı • gönderen:AYŞEGÜL ALSAN • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:41