



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEYKOZ KEBABI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 4 Adet patlıcan
- 3 Çorba Kaşığı rendelenmiş kaşar peynir
- 1 Tutam tuz
- 1 Adet soğan
- 1 Tutam karabiber
- 2 Adet Domates
- 1 Bardak sıvı yağ
- 350 gr kuşbaşı et

Ön hazırlık olarak patlıcanları alaca soyalım. Karın kısmını yarı yarıya keselim. 1 çorba kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı şeker ilave edilmiş suyu, geniş ve derin kaba alalım. Patlıcanları bu suya koyalım. 20 dk bekletelim. Eti tencereye aktaralım. Kendi yağı ve suyu ile birlikte kısık ateşte yumuşayana dek kavuralım. Et bıraktığı suyu iyice çektikten sonra bir yemek kaşığı margarin ekleyelim. Soğanı küçük küçük doğradıktan sonra etin üzerine ilave edelim. 2 dk kavuralım. Etin üzerine hafifçe çıkacak kadar sıcak su, tuz ve karabiber ekleyelim. Yumuşayana dek pişirelim. Patlıcanları yıkayıp, kurulayalım. Kızdırılmış sıvı yağda kızartalım. Küçük bir fırın tepsisine dizelim. Patlıcanların kestiğimiz yarıklarını bir kaşık yardımıyla genişletelim. Etlı karışımı patlıcanların içine dolduralım. Püre için patatesleri henüz sıcakken rendeleyelim. 1 kahve fincanı sıcak sütü ve tuzu ilave edelim. İyice ezerek, püre kıvamına getirelim. Püreyi etli harcın üzerine yayalım. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpeyim. Etleri pişirdiğimiz tencerede kalan sosa 1 su bardağı sıcak su ilave edelim. Tepsinin kenarından bu suyu dökelim. Peynir eriyene kadar fırında pişirerek servis yapalım.