



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNARLI SAKSI KEBABI

- 6 adet enginar
- 4 adet havuç
- 2 adet kabak
- 400 gr kuzu kuşbaşı
- 2 adet soğan
- 3 adet domates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Yarım yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 50 gr tereyağ
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz

Enginarları temizleyip kararmaması için limonlu suda bekletin. Havuçları ve kabakları temizleyip küp şeklinde doğrayın. Soğanları doğrayın. Domatesleri soyup küp doğrayın. Ayçiçeği yağını tencerede ısıtıp soğanı ekleyin ve soteleyin. Unu ilave edip devamlı karıştırarak sararıncaya kadar kavurun. Eti ekleyin ve suyunu bırakıp çekene kadar karıştırarak kavurun. Domates, biber ve domates salçalarını ilave edip karıştırın. Havuç ve kabağı ekleyip tencerenin kapağını kapatın. 5 dakika pişirin. Enginarları süzüp fırın kabına yan yana dizin. Üzerine limon suyu gezdirin. Sebzeli eti enginarların içine paylaşın. Tencerede kalan sosa, sıcak su ekleyip karıştırın ve kalıba dökün. Tereyağını ufak parçalara kesip enginarların üzerine serpiştirin. Üzerini yağlı kağıt ile kapatıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Kağıdı çıkarıp 5 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.