



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GİZLİ KEBAP

4 adet patlıcan  
400 gr. kuşbaşı doğranmış et  
1 adet kuru soğan  
2 adet domates  
2 adet çarliston biber  
1 yemek kaşığı salça  
1 çay kaşığı karabiber  
2 yemek kaşığı margarin  
2 çay kaşığı tuz  
Yeterli miktarda su  
Yeterli miktarda sıvı yağ  
1 fincan rendelenmiş kaşar  
Beyaz sos malzemeleri:  
1 yemek kaşığı margarin  
2 yemek kaşığı un  
2 su bardağı süt

Patlıcanların uç ve dip kısımlarını hafifçe kesin. Alacalı olarak soyduktan sonra sıvı yağda kızartıp kağıt havlu üzerine alın. Tencereye margarin koyup yemeklik doğranmış soğanları pembeleştirin. Et ilave ederek iyice kavrulun. Kabukları soyulup doğranmış domatesleri ilave edin. Domatesler eriyince salça, karabiber ve tuz ekleyerek karıştırın. Suyu ekleyip etler yumuşayınca kadar pişirin. Piştikten sonra etleri süzün, suyunu dökmeyin. Patlıcanların ortasına etleri doldurun. Beyaz sos :Çukur bir tavaya margarini ve unu koyarak unun rengi değişinceye kadar kavurun. Sütü ilave ederek muhallebi kıvamında pişirin. Daha sonra etlerin üzerini kapatacak şekilde bu sostan dökün. Yemeğin suyundan bir kaşık alıp beyaz sosun üzerine gezdirin. Üzerine kaşar rendesi serpin. Etin suyunu da tepsiye dökün ve kaşar eriyip kızarıncaya kadar fırında pişirin.