



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÜNKÂR BEĞENDİ

Patlıcan püresi için malzeme:

6 adet patlıcan  
1 çay kaşığı un  
1 çay kaşığı yağ  
2 çay kaşığı kaşar rendesi  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı maydanoz  
karabiber  
yeterince tuz

Kebap için malzeme:

1 kilogram kuşbaşı et  
2 soğan  
3 domates  
2 çay kaşığı yağ  
karabiber  
tuz

Uygun bir tencerede ince ince doğranmış soğan ve et, yağ ile kavrulur. İçine soyulmuş, doğranmış domates, maydanoz ve baharat eklenir. 3 su bardağı su ilavesiyle etler yumuşayınca kadar pişirilir. Patlıcanlar birkaç yerinden delindikten sonra ocakta közlenir. Kabukları soyulduktan sonra kararmaması için limonlu suya atılır. 10 dakika beklettikten sonra yıkanır ve ince ince kıyılır. Aynı bir tencerede un ile yağ hafifçe kavrulur. Patlıcanlar, kaşar rendesi ve süt, eklenip pişirilir. Baharatları ekledikten sonra servis tabağına önce püreyi sonra kebabı yerleştirip servis yapılır.

[ML® Ramazan Kebabı için tıklayın](#)

[ML® Ramazan Kebabı Videosu](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 11.09.2024