



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HURMALI BEĞENDİLİ KEBAP

Malzeme:

2 adet bostan patlıcan  
1 çay bardağı Bizim Mısırozü Yağı  
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un  
1 su bardağı süt  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı salça  
2 su bardağı su  
600 gram kuşbaşı kuzu eti  
5-6 adet hurma  
1 adet domates  
tuz  
karabiber

Önce patlıcanları közleyerek kabuklarını soyun ve incecik doğrayın. Küçük bir tavaya sıvıyağın yarısını kızdırın. Unu ilave edip kavurun. Sütü ekleyin. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Ocaktan alın. Ayrı bir tavada kalan sıvıyağı kızdırıp soğanı kavurun. Kuşbaşı eti ilave edip suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin. Sulandırılmış salçalı suyu da ekleyin ve etler yumuşayana dek pişirin. Etlerin pişmesine yakın ince doğradığımız domatesleri ve hurmaları ilave edin. Birkaç taşım kaynatıp tuz ve karabiberle tatlandırın. Ocaktan alın. Hürmalî kebabı patlıcan beğendi ile sıcak servis yapın.