



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMALZADE KEBABI

MALZEMELER

500 gr yağsız kuşbaşı dana eti
500 gr domates
1 çorba kaşığı margarin
500 gr patlıcan
100 gr yeşil sivribiber
1 baş soğan
250 gr dil peyniri

HAZIRLANIŞI

Kuşbaşı etleri az suda, bir baş soğan ile, kısık ateşte yumuşayınca dek pişirin. Domatesleri rendeleyip, bir kaşık yağ ilave ederek, suyu azalana dek kaynatın. Patlıcanları halka halka doğrayın, kızgın yağda önce biberleri (bütün olarak), sonra patlıcanları kızartın.

Dikdörtgen şeklinde bir payreks kaba, pişirilen kuşbaşı etleri dizin. Üzerine patlıcanları, biberleri ve domates sosunu ilave edip, en üste de ince dilimler halinde koparılmış dil peynirini döşeyin. Bir folyo kağıdıyla kapatıp, orta hararetli fırında peynirler eriyinceye dek pişirin. Sıcak servis yapın.