



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONAK KEBABI

2 adet bostan patlıcanı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
400 gram kuşbaşı et
1 su bardağı sıcak su
2 domates
2 sivri biber
1 soğan
4 patates
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kırmızı pul biber
150 gram kaşar peyniri
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Kabuklarını soyduğunuz patatesleri iri iri doğrayıp yumuşayana kadar haşlayın.
Haşlanan patatesleri ezin.
İçine tereyağı, süt ve tuz ilave edip püre haline gelene kadar karıştırın.
Patlıcanları alaca soyup 1,5-2 santimetre kalınlığında dilimleyin.
15 dakika kadar tuzlu suda beklettiğiniz patlıcanları kağıt havluyla iyice kurulayın.
Sıvı yağı kızdırıp patlıcanların iki tarafını da kızartın. Patlıcanları ısıya dayanıklı fırın kabına dizin.
Soğanları küp küp doğrayıp zeytinyağında kavurun.
Etleri ilave edip kavurmaya devam edin.
Domates ve biberleri küp küp doğrayıp soğanlara ilave edin.
Sıcak su ilave edip kapağını kapatın ve etler yumuşayana kadar pişirin.
Tuz, karabiber, kimyon, pul biber ekleyip ocaktan alın ve patlıcanların üzerine paylaştırın.
Patates püresini de etlerin üzerine yayarak paylaştırın.
Kaşarı rendeleyip pürenin üzerine serpin.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp kaşarlar kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



