



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAŞA KEBABI

Köfte için:

400 gr dana kıyma

1 adet kuru soğan (rendelenmiş)

1 diş sarımsak (ezilmiş)

1 yumurta

2 yemek kaşığı galeta unu

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

Diğer malzemeler:

2 adet büyük patlıcan

1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Beşamel sos için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı un

1,5 su bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Bir kaba kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, yumurta, galeta unu, tuz, karabiber ve kimyonu koyun. İyice yoğurup küçük yuvarlak köfteler yapın.

Az yağlı tavada köfteleri hafif kızartın ve kenara alın.

Patlıcanları uzunlamasına dilimleyin, tuzlu suda bekletip kurulayın. Kızgın yağda kızartın ve fazla yağın almak için havlu kağıda serin.

Tereyağını bir tavada eritin, unu ekleyip kavurun. Sütü yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. Koyu kıvam alınca tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alın.

Kızarmış patlıcanları artı (+) şeklinde üst üste koyun. Ortasına bir köfte yerleştirip patlıcanları bohça gibi kapatın.

Üzerine beşamel sos gezdirin ve kaşar peyniri serpin.

180 derece önceden ısıtılmış fırında 15 dakika, peynirler eriyip kızarana kadar pişirin.

Paşa Kebabınızı sıcak sıcak servis edin.