



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SAKSI KEBABI

2 Adet Bostan Patlicanı
400 g sotelik kuşbaşı et
2 Adet Kuru Soğan
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Adet Sivribiber
2 Adet Domates
1 Çorba Kaşığı Salça
1 Çay Kaşığı Karabiber
2 Çay Kaşığı Tuz
Yeteri Kadar Kızartmak için sıvıyağ
Beşamel sos için:
2 Çorba Kaşığı tereyağı
2 Çorba Kaşığı un
1 Su Bardağı süt
2 Çay Kaşığı tuz
4 Çorba Kaşığı rende kaşar peyniri
Sos için:
1 Su Bardağı su
1 Çorba Kaşığı salça
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı zeytinyağı

Patlıcanları ortadan ikiye bölüp tuzlu suda 20 dakika bekletelim. Suyunu süzüp patlıcanları iyice yıkayalım ve kurulayalım. Derin küçük bir tavaya patlıcanları kaplayacak kadar sıvı yağ koyup kızdıralım ve patlıcanları kızartalım. Fazla yağın süzdürdüğümüz patlıcanları fırın kabına alalım, kaşıkla içlerine bastırarak çukurlaştıralım. Öte yanda soğanları yemeklik doğrayıp zeytinyağında soteleyelim. Etleri koyup kavuralım. Çekirdeklerini çıkardığımız biberleri küçük doğrayıp etlere ilave edelim ve biraz daha kavuralım. Kabuklarını soyduğumuz domatesleri de minik minik doğrayıp ekleyelim, biraz yumuşadıklarında salçayı da katalım. 1 su bardağı su koyup karabiber ve tuzla tatlandıralım, ocağın altını kısıyalım. Etler suyu çekince ocağı kapatalım. Etleri, çukurlaştırdığımız patlıcanların içine dolduralım. Beşamel sosu hazırlamak için başka bir tencerede tereyağını eritelim, unu ekleyip 1-2 dakika kavuralım. Sütü ekleyip koyulaşana kadar çırparak pişirelim. Tuzu da ilave edip ocaktan alalım. Beşamel sosu, etlerin üzerine kaplayacak şekilde paylaşalım. En üste de rendelenmiş kaşar peynirini serpelim. 1 su bardağı kaynamış suyun içinde 1 yemek kaşığı salçayı çözderelim, biraz tuz ve birkaç damla da zeytinyağı katıp karıştıralım. Bu karışımı fırın kabına dökelim. Önceden ısıtılmış 220 derecelik fırında peynirler eriyene kadar patlıcanlarımızı pişirelim. Sıcak sıcak servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:112403 • adı:Patlıcan Saksı Kebabı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.04.2025 - 15:22