



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI SAKSI KEBABI

3 tane patlıcan
1 tane soğan
2 tane domates
500 gr kuzu eti
3 yemek kaşığı margarin
3 tane sivri biber
1 bardak bezelye
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Kekik
kızartmak için; biraz sıvıyağ

Patlıcanların saplarını kesip dış kabuklarını alaca ya da pul pul soyun ve patlıcanları enlemesine ikiye bölün. İçini bıçak yardımıyla kase gibi oyup 15-20 dakika tuzlu suda bekletin. Patlıcanları sudan çıkarıp fazla suyunu süzün ve önlü arkalı kızartın.

Soğanı ince kıyıp margarin ile pembeleşinceye kadar pişirin. Kuşbaşı kesilmiş kuzu etlerini ilave edip kavurun. Et, suyunu çekince salça ve baharatları ekleyin. Birkaç dakika daha kavurup yeterince su ilave edin. Etler pişince suyunu süzüp ayırın. Etleri bezelye ile karıştırıp hazırladığınız karışımı patlıcanların içine doldurun. Ayırdığınız soston da birer kaşık yerleştirip tencereye dizin. Kalan sosu tencerenin dibine dökün. Patlıcanların üzerini birer dilim yuvarlak domates ile kapatıp fırına verin. Domates ve biberler pişinceye kadar fırınlayıp, sıcak servis yapın.

