



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI SAKSI KEBABI

3 adet bostan patlıcanı

İç için:

400 gram dana kuşbaşı eti

1 tane soğan

2 tane kırmızı ve yeşil biber

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 ay kaşığı kimyon

1 ay kaşığı kara ve kırmızı biber

Sosu için:

1 yemek kaşığı domates salçası

1 su bardağı su

Öncelikle patlıcanları alaca şekilde soyun ve 2'ye bölüp iini alın.

Patlıcanların i ve dışını yağlayarak önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin.

Diğer yandan kızgın tavaya sıvı yağ ve küçük küpler halinde doğranmış eti alın ve suyunu çekene kadar pişirin.,

Pişen ete biberleri ve baharatları ilave ederek soteleyin.

Pişen patlıcanlara i harçtan doldurun.

Salça sosunu bir kasede hazırlayıp üzerine gezdirin.

Tekrar önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 10 dk pişirin.