



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÜRELİ BEYKOZ KEBABI (İSTANBUL)

### MALZEMELER

4 adet patlıcan  
350 gr kusbasi et  
1 adet soğan  
2 adet domates  
3 çorba kasığı rendelenmiş kasar peyniri

### YAPILIŞI

Ön hazırlık olarak patlıcanları alaca soyalım. Karın kısmını yarı yarıya keselim. 1 çorba kasığı tuz ve 1 çorba kasığı şeker ilave edilmiş suyu, geniş ve derin kaba alalım. Patlıcanları bu suya koyalım. 20 dk bekletelim. Eti tencereye aktaralım. Kendi yağı ve suyu ile birlikte kısık ateşte yumuşayana dek kavuralım.

Et bıraktığı suyu iyice çektikten sonra birkaç kasık sivi yağ ekleyelim. Soganı küçük küçük doğradıktan sonra etin üzerine ilave edelim. 2 dk kavuralım. Etin üzerine hafifçe çıkacak kadar sıcak su, tuz ve karabiber ekleyelim. Yumuşayana dek pisirelim.

Patlıcanları yıkayıp, kurulayalım. Kızdırılmış sivi yağda kızartalım. Küçük bir fırın tepsisine dizelim. Patlıcanların kestığımız yarıklarını bir kasık yardımıyla genişletelim. Etli karışımı patlıcanların içine dolduralım. Püre için patatesleri henüz sıcakken rendeleyelim. 1 kahve fincanı sıcak sütü ve tuzu ilave edelim. İyice ezerek, püre kıvamına getirelim. Püreyi etli harcın üzerine yayalım.

Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpeyim. Etleri pisirdiğimiz tencerede kalan sosa 1 su bardağı sıcak su ilave edelim. Tepsinin kenarından bu suyu dökelim. Peynir eriyene kadar fırında pisirerek servis yapalım.