



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKSI KEBABI

- 3 adet patlıcan
- 1 adet soğan
- 500 gram kuşbaşı kuzu eti
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet domates
- 1 su bardağı bezelye
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 3 adet sivri biber
- 1 çorba kaşığı domates salçası

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 ince kıyıp tereyağı 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 birer kaşık ilave edip tencereye dizin. Kalan sosu tencerenin dibine dökün. Patlıcanların üzerini birer dilim yuvarlak domates ile kapatıp fırına verin. Domates ve biberler pişinceye kadar fırınlayıp sıcak olarak servis yapın.

