



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKSI KEBABI

3 adet bostan patlıcan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
2 adet kıyıcı biber
2 adet yeşil biber
400 gram dana kuşbaşı eti
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Üzeri için:
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı salça

Patlıcanları alaca soyup ortadan ikiye kesin.
İçlerini dibinde biraz kalacak şekilde oyduğunuz patlıcanları acısının çıkması için limonlu suya yatırın.
Sudan çıkarıp kuruladığınız patlıcanları kızgın sıvı yağda güzelce kızartın.
Soğanları yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurun.
Soğanlara etleri ilave edip kavurmaya devam edin.
Tuz, karabiber ve pul biber ekleyip etler pişince ocaktan alın.
Patlıcanları fırın kabına yerleştirip etli karışımı patlıcanların içlerine doldurun.
Salçayı sıcak suda ezip patlıcanların üzerine gezdirin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp tepsiyi fırına verin.
15 dakika pişirdikten sonra çıkarıp sıcak servis yapın.

