



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SAKSI KEBABI

6 adet topan patlıcan  
300 gr kıyma  
1 ay bardađı su  
2 orta boy sođan  
1 su bardađı bezelye  
2 adet yeřil biber  
4 orta boy domates  
2 diř sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz  
Sosu için;  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı su  
Üzerine;  
150 gr kařar peyniri

Toпан patlıcanlar ayıklanıp ileri hafifçe oyulup tuzlu suyun içine konur. Kıyma bir tencereye alınıp bir çay bardağı su ile pişirilir. Suyunu çekmeye yakın ince doğranmış kuru soğan eklenip pişirilir. Ardından ince kıyılmış yeşil biber, bezelye, sarımsaklar, domates, tuz ve karabiber ilave edilip sotelenir. Patlıcanlar süzdürölüp, suyu kağıt havlu ile alınarak bol yağda kızartılır. Hazırlanan harç, patlıcanların içine doldurulup, fırın tepsisine dizilir. Salça, 1 yemek kaşığı suda eritilip patlıcanların kenarından dökölür. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika pişirilir. Kařar peynirleri dilimlenip her bir kebabın üzerine birer dilim konarak, tekrar fırına verilir, 1 dk sonra çıkartılır.

