



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKSI KEBABI

Patlıcan (bostan) 3 adet
Soğan 1 adet
Kuzu eti (kuşbaşı) 500 gr.
Margarin 3 çorba kaşığı
Domates 2 adet
Bezelye 1 su bardağı
Tuz
Karabiber
Kekik
Biber(sivri) 3 adet
Domates salçası 1 çorba kaşığı

Bostan patlıcanların saplarını kesip enlemesine ikiye bölün. Dış kabuklarını alaca ya da pul pul soyun. İçini bıçak yardımıyla kase gibi oyup 15-20 dakika tuzlu suda bekletin. Patlıcanları sudan çıkarıp fazla suyunu süzün. Sıvıyağda önlü arkalı kızartın. Soğanı ince kıyıp margarinle pembeleştirin. 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 patlıcanların içine doldurun. Ayırdığınız sostan da birer kaşık yerleştirip Borcam dikdörtgen tepsiye dizin. Kalan sosu tepsinin dibine dökün. Patlıcanların üzerini birer dilim yuvarlak domates ile kapatıp fırına verin. Domates ve biberler pişinceye kadar fırınlayıp, sıcak servis yapın.

