



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKSI KEBABI

4 patlıcan
500 gr kuşbaşı et
Sıvı yağ (kızartmak için)
1 soğan
1 kaşık salça
1 bardak süt
2 kaşık un
1 kaşık yağ
1 domates
2 sivri biber

Soğan, biber, et, salça, domates ve baharatla sotelenir. Patlıcanlar alaca soyulur. Çay bardağı büyüklüğünde kesilerek yağda kızartılır. İçleri kaşık yardımı ile bastırılarak oyulur. Fırın tepsisine dizilir. hazırlanan harçtan içine doldurulur. Üstüne peştemal sos dökülür ve onun üzerine de kaşar dökülerek fırında pişirilir. Not: Sossuz olacağı için altına biraz salçalı ve ya sadece su konularak pişirilir.