



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKSI KEBABI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet KESME ŞEKER
500 gr Kuzu kuşbaşı et
3 Adet Domates
3 Adet kuru soğan
1 Yemek Kaşığı domates salçası
10 Adet iri patlıcan
1 Çay Kaşığı karabiber, tuz
1 Bardak kızarmak için sıvı yağ
3 Adet yeşil biber

Patlıcanları çizgili, olacak şekilde soyun. Ortadan enlemesine ikiye kesip tuzlu suda bekletin. Kağıt havluyla kuruladıktan sonra kızgın yağda kızartın. Ateşten aldığınız patlıcanların içini kaşıkla oyup bekletin. Margarini tencerede eritin, kuşbaşı etleri atın. Etler suyunu bırakıp çekince zar şeklinde doğranmış soğanları, karabiber ve tuz atıp kavurun. Üzerine yeşil biber ve domates doğrayıp et yumuşayınca kadar pişirin. Patlıcanların oyulan kısımlarından çıkan parçaları da ilave edip karıştırın. Oyduğunuz patlıcanların içine, hazırladığınız malzemeden doldurup tepsiye dik olarak dizin. 2 bardak suyun içine salça, şeker ve tuz atın. karıştırıp patlıcanların üzerine dökün. 175 derecelik fırında 20 dakika pişirip servis yapın.