



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SANDAL KEBABI

MALZEMELER

Kabak:5ad(dolmalık)
Kıyma:250gr
Domates:2ad
Sivri biber:10ad
Maydonoz:1dem
Karabiber:15gr
Kırmızı pul biber:15
Tuz:25
Bulyon:10gr
Salça:25gr
Tereyağ:75gr
Un:100gr
Su:100ml
Süt:100ml
Yumurta:1ad
Kaşar:100gr
Soğan:1ad

YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklarımızı ikiye bölüp 10 dakika haşlayalım.

Kaşık yardımıyla içlerini oyalım.

Ve karnıyarık içi hazırlar gibi icinin hazırlayalım ve sadece domates ve biber ekliyelim.

Beşamal sos yapalım ve domates sosumuzu hazırlıyalım.

Kabaklarımızı tepsiye dizelim ve içine içimizi doldurup, üstüne beşamal sosumuzu krema torbasıyla sıkalım,domates sosumuzu ekleyip kaşarlarımızı üstüne serpelim.

15-20dk fırında pisirelim ve çıktıktan sonra dereotumuzu ince kıyıp üstlerine serpip servis edin.