



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SANDAL SEFASI

Eyüp Sevinç

2 adet bostan patlıcanı  
Kızartmak için sıvıyağ  
½ kg antrikot et  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
3 adet domates  
2 adet sivribiber  
Tuz  
Kaşar peyniri rendesi

Bol sıvıyağı kızartma tenceresinde iyice kızdırın. Patlıcanları birer birer uzunlamasına ikiye kesip kabuklarını soymadan yüksek ateşte önlü arkalı kızartın. Kağıt havlunun üzerine alıp fazla yağını süzdürün. Kalan patlıcanlara da aynı işlemi uygulayın. 2 yemek kaşığı zeytinyağını kızdırın. Antrikotu ilave edip bıraktığı suyu iyice azalana kadar pişirin. Biberleri ve domatesi doğrayıp tuzla birlikte ete ekleyip pişirin. Patlıcanların ortasını çatalla bir miktar ezin. İçlerine etten bir kaşık koyup fırın kabına dizin. Etin suyu kaldıysa bu suyu kalmadıysa bir miktar salçalı suyu kabin altına dökün. 200C fırında pişirin. Fırından çıkartırken üzerlerine peynir rendesi serpin. Servis edin.

