



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYALI SANDAL KEBABI

2 adet patlıcan
1 adet kabak
2 orba kaşığı margarin
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı süt
6 dilim dil peyniri
1 su bardağı haşlanmış soya fasulyesi
Yarım demet maydanoz
8-10 dilim sucuk
1-2 su bardađı su
Tuz, karabiber
Kızartmak için: sıvı yağ

Patlıcanları alacalı soyalım. Kabağı ve patlıcanları ortadan ikiye ayıralım. Sıvı yağda kızartalım. Fırın kabına alalım. Diđer tarafta beşamel sos hazırlayalım. Bunun için, margarin ve unu kavuralım. Pembeleşince süt ilave edelim. Tuz ve karabiber ekleyelim. Bu sosun yarısına önceden haşlanmış soya fasulyesini katalım. ince kıyılmış maydanoz ve minik doğranmış sucukları ilave edelim. Patlıcan ve kabaklara hazırladığımız harcı dolduralım. Üzerine kalan beşamel sosu yayalım. 1-2 su bardağı su koyalım. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında peynirler eriyene kadar pişirelim. Daha sonra servis yapalım.