



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU SANDAL KEBABI

<https://www.aytac.com.tr>

2 adet patlıcan
1 adet kabak
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı süt
6 dilim dil peyniri
1 su bardağı haşlanmış soya fasulyesi
Yarım demet maydanoz
8-10 dilim AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK
1-2 su bardağı su
Tuz
karabiber
Kızartmak için: sıvı yağ

1 Patlıcanları alacalı soyun. Kabağı ve patlıcanları ortadan ikiye ayırın. Sıvı yağda kızartın. Fırın kabına alın.
2 Diğer tarafta beşamel sos hazırlayın. Bunun için, margarin ve unu kavurun. Pembeleşince süt ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyin.
3 Bu sosun yarısına önceden haşlanmış soya fasulyesini ekleyin. İnce kıyılmış maydanoz ve minik doğranmış AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK ları ilave edin.
4 Patlıcan ve kabaklara hazırladığımız harcı doldurun.
5 Üzerine kalan beşamel sosu yayın. 1-2 su bardağı su ekleyin.
6 Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında peynirler eriyene kadar pişirin. Daha sonra servis yapın.

