



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SULTAN KEBABI

Candan Kapkiner

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 1 kg fırında közlenmiş patlıcan
- 4 baş iri soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 250 gram süt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı muskat rendesi

Kuzu kuşbaşı ete 4 bardak su ilave edip yumuşayınca kadar tercihen düdüklü tencerede 40 dakika pişiriyoruz. Yumuşayan etlerimizi tencereye alıp soğanları doğruyoruz. Salça tuz ve karabiberi koyup on dakika daha kavuruyoruz. Tereyağını başka bir tencereye koyup 2 kaşık un ile hafif sararınca kadar kavuruyoruz ve süt ilave ediyoruz. Boza kıvamında bir sos elde edeceğiz ve muskat rendesini içine katıyoruz. Közlenmiş patlıcanları küçük küçük doğrayıp sosa karıştırıyoruz. Daha sonra kaşar peyniri ilave ediyoruz. Patlıcanlı beşamel sosu bir tabağa döküp üzerine kuşbaşı etimizi koyup servis ediyoruz.

