



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ KUZU KEBABI

5 adet kuzu incik  
5 su bardağı süt  
5 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
4 adet patlıcan  
3 çorba kaşığı un  
1.5 su bardağı süt  
3 diş sarımsak

5 bardak sütü derin bir kaba alın ve tuz ile karabiber ilave edin. Hazırladığınız terbiyenin içine kuzu incikleri yerleştirin ve 1 saat bekletin. Tereyağını kızdırıp incikleri önlü arkalı kızartın ve fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saat pişirin. Beğendi için patlıcanları ocakta ya da fırında közleyin. Kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın. Margarini bir tencerede kızdırın ve unu ilave edip, rengi dönene kadar kavurun. Üzerine 1.5 bardak sütü ekleyin ve sürekli karıştırarak kıvam alana dek pişirin. Daha sonra patlıcan ve sarımsağı ilave edin. Tencereyi ocaktan alın ve çırpıcı ile çırpın. Servis tabağına beğendiyi yerleştirin, üzerine kuzu inciği koyun, servis yapın.

