

Begendili Kebap

Malzemeler

(4 kisilik)

2 tane patlican

100 g tereyagi

2 yemek kasigi un

4 su bardagi sut

400 g dana kusbasi

3 yemek kasigi domates salcasi

1 yemek kasigi biber salcasi

1 soğan

1 su bardagi rende kasarpeyniri

hindistancevizi

tuz

Yapilisi

Ilk olarak patlicanlari kozleyin ve kabuklarini soyarak tuzlu suya atin. Sudan cikarip iyice siktikten sonra ince bir sekilde kiyin. Yagin yarısında unu 5 dakika kavurun, kiyilmis patlican, sut, tuz, hindistan cevizi ve kasar peyniri ilave edip 10 dakika pisirip begendiyi hazirlayin. Yagin kalanında kup dogranmis sogani kavurun, uzerine etleri ekleyin 10 dakika daha kavurun, domates, biber salcalari, tuz ve suyu ilave ettikten sonra 30 dakika pisirerek kebabi hazirlayin. Tabaklara begendiyi pay edin uzerine kebabi koyarak servise sunalim ellerimize saglik:)