

Beykoz Kebabi

Malzemeler

3 adet tavuk but (ya da 400 gr kusbasi tavuk eti)

4 adet orta boy patlican

1 adet orta boy sogan

1 adet carliston biber

Tuz, karabiber

Yarim su b. sivi yag

4 yemek k. sivi yag (tavuklari sotelemek icin)

Puresi icin:

2 adet orta boy patates

1 cay b. sut

1 yemek kasiginin ucuyla tereyagi

Tuz

Sosu Icin:

1 su b. su

1 yemek k. salca

Uzeri icin:

Kasar peyniri rendesi

Yapilisi

Patlicanlari alacagi soyun, sivi yagda butun olarak cevirerek kizartin.

Kizaran patlicanlari kagit havlu serilmis tabaga alin.

Butlarin derilerini cikarip kusbasi dograyin. Sogani ve biberleri ince ince yemeklik dograyin.

Tavaya sivi yagi alin, soganlari ve tuzu ekleyip 1 dakika kadar kavurun. Tavuklari ekleyin ve kavurun. Suyunu salinca biberleri ekleyin ve tavukla pisinceye kadar soteleyin. Pisen tavuklari ocaktan alin.

Patatesleri haslayin ve catal yardimiyla ezin. Bir tavaya alip uzerine sutu ve margarini ekleyin, tavada karistirarak sutu tamamen cektirin tuz ekleyin.

Kizarttiginiz patlicanlari firin tepsisine dizin. Iclerini yarip sotelediginiz tavuklari patlicanlara paylastirin.

Hazirladiginiz pureyi tavuklari uzerine paylastirin ve kasik yardimiyla duzeltin.

Uzerlerine rendelediginiz kasar peynirinden serpin.

Son olarak su ve salcayi iyice karistirin ve patlicanlari tepsisine dokun.

200 derece onceden isitilmis firinda patlicanlari uzeri kizarincaya kadar pisirin.

Sicak servis yapin.