

Saksi Kebabi

Malzemeler

2 Tane Bostan Patlican

250Gr Kusbasi Et

2 Tane Domates

1 Tane Havuc

1 Tane Yesil Biber

1 Tane Sogan

1/2 Yemek Kasigi Salca

Tuz

Karabiber

Sivi Yag

Maydanoz

Yapilisi

Bostan patlicanlarimizi alacali sogup enlemesine ikiye bolup iclerini bosalttikten sonra tuzlu suda bir kac saat bekletelim.

Patlicanlarimizi yıkayıp kuruladıktan sonra sivi yagda kızartıp havlu kagit uzerine alıp yagini suzdurelim.

Havuc ve biberleride kup kup dograyıp kızarttikten sonra havlu kagit uzerinde fazla yaglarini alalım.

Kusbasi etleri ve sivi yagi tavaya alıp kavurmaya baslayalım.

Soganlar kavrulunca salca, bir domates rendesi tuz ve karabiberi ekleyip bir sure daha kavuralım ve ardindan kızartigimiz havuc ve biberleri ekleyelim.

Patlicanlarimizi firin kabına alıp iclerine ic harcimizi dolduralım.

Diger domatesimizi rendeleyip sıcak su ile sos pisirip firin kabına koyalım.

Patlicanların uzerine domates ve maydanoz koyup 180C 40 dk kadar sure ile pisirelim.