# ABANT KEBABI (BOLU)

3 Adet hazır yufka
300 gr. dana bonfile
2 Adet patlıcan
1 Adet orta boy patates
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet orta boy havuç
1 Adet sivri biber
1 Çay bardağı bezelye konservesi
1 Adet orta boy domates
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Kahve fincanı ayçiçek yağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için sıvıyağ

# Patlıcanın bütün kabukları soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir, acısı çıktıktan sonra küp küp doğranır, patates ve havuç da küp küp doğranır.
# Kızgın yağda sebzeler kızartılır, kağıt havluya çıkartılır. Bir tencereye sıvıyağ konur, kızınca kuşbaşından küçük doğranmış bonfile et eklenir. Et suyunu salıp çekince, ince kıyılmış soğan ve yeşil biber eklenir.
# Soğan yumuşayınca salça katılır, birkaç kez çevrildikten sonra domates ve kızaran sebzeler eklenir.
# Tencereye bezelye konservesi, karabiber, tuz ve 1 çay bardağı sıcak su ilave edilir, kapağı kapatılır orta ateşte 20 dakika pişirilir.
# Bu arada her yufka sigara böreği yapında olduğu gibi 8 üçgen parçaya kesilir. (24 parça)
# Pişen malzeme biraz ılıdıktan sonra, bir süzgece çıkartılır.
# 2 üçgen yufka üst üste konur, suyu süzülmüş içten yeteri kadar, yufkanın geniş tarafına konur. Kalın bir sigara böreği yapar gibi sarılır. Bütün kebaplar bu şekilde hazırlanır, ağlanmış orta boy fırın tepsisine sıkı sıkı dizilir, üzerlerine fırçayla biraz sıvı yağ sürülür.
# Önceden ısıtılmış 210 derece fırında hafif pembe renk alana kadar pişirilir.
# Fırından çıkıp ,ilk sıcağı geçince, servis tabağına alınır, üzerine süzülen etli için suyu gezdirilir.
# Maydanoz yapraklarıyla süslenerek, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Abant kebabı Bolu iline ait bir tariftir.

ML® Abant Kebabı için tıklayın