ABANT KEBABI

6 adet kemer patlican
300 gr kuşbaşı et
1 büyük soğan
3 adet sivri biber
2 büyük domates
2 diş sarımsak
3 kaşık tereyağı
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 tatlı kaşığı salça

Patlıcanları ocakta közleyip soyun. Saplarını koparmayın, kısaltın.
Eti, üzerine çıkacak kadar sıcak su ile düdüklü tencerede 2o dakika kadar pişirin. Suyunu ayrı bir yere süzün
Bir tavaya yemeklik doğradığınız soğanı ve biberi alıp az yağda soteleyin.
İçine eti koyun ve hafif kızarana kadar kavurun.
Küçük doğranmış domatesleri ve sarımsakları ekleyin.
Tuzunu ve karabiberini atın.
Domatesler saldığı suyu çekene kadar pişirin.
Patlıcanları karnıyarık yapar gibi boylamasına ortasını itinayla açın.
Ortalarına iç malzemesinden doldurun.
Üzerlerine az tereyağı koyup domates dilimi ve biber ile süsleyin.
Kenara ayırdığınız et suyuna 1 tatlı kaşığı salça ekleyip karıştırın. Patlıcanların kenarına dökün.
Tepsinin üzerini folyoyla kapatıp 200 derecelik fırında üstü kapalı olarak 20 dakika, üstü açık olarak 10 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:103113 • adı:Abant Kebabı • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:45