



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABANT KEBABI

4 tane bostan patlıcan
300 gram kuzu kuşbaşı
1 soğan
1 paket mantar
3 sivri biber
2 domates
1 çorba kaşığı domates salçası
Defne yaprağı
Tane karabiber
Tuz
Üzeri için:
Kaşar peyniri

Bostan patlıcanları ortadan ikiye ayırıp içini boşaltıyoruz. Patlıcanların kabuk bölümlerini kızgın yağda hafif bir şekilde kızartıyoruz. Yağını süzdürüp fırın tepsisine diziyoruz. Boşalttığımız iç kısmı da kúp kúp doğrayıp kızgın yağda kızartıp yağını süzuyoruz. Kuşbaşı eti biraz sıvıyağıyla birlikte pişiriyoruz. Soğanı ve mantarları doğruyoruz. Önce soğan ardından mantarları ete ekleyip kavuruyoruz. Defne yaprağı, tuz ve karabiberi katıp kavurmaya devam ediyoruz. Etin altını kapattıktan sonra kızarmış patlıcan içleri ile karıştırıp patlıcanların içine dolduruyoruz. Rendelenmiş kaşarı üzerine koyup önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişiriyoruz.

