ABANT USULÜ KUZU KEBABI (BOLU)

Malzemeler:
1 kilo kuzu eti (irice doğranmış)
500 gram patlıcan
2 adet orta boy soğan
2 adet dolmalık biber
Yarım demet maydanoz
3 adet iri domates
1 çorba kaşığı tereyağı
Kızartmalık yağ
Tuz
Sos için:
30 gram tereyağı
3/4 kahve fincanı un
250 gram süt
1 kahve fincanı kaşar rendesi
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:
Tencereye 1 kaşık tereyağını, kemiksiz kuzu etini ve ince kıyılmış soğanları iyice kavurun. Kısık ateşte eti pişmeye bırakın. Etin suyu azaldıkça 1'er fincan sıcak su ilave ederek pişirme işlemini tamamlayın. Ayrı bir yerde patlıcanları temizleyip alacalı soyun. Yarım parmak inceliğinde dilimleyip, tuzlu suyun içinde 30 dakika süreyle bekletin. Böylelikle patlıcan acı suyunu atacaktır. Patlıcanları hafif sıkıp suyunu alın. Bol yağda kızartıp kağıt peçete üzerine alın. Aynı yağda uzunlamasına böldüğünüz 2 adet dolmalık biberi kızartın. Patlıcanları fırın tepsisine dizin. Üzerine pişen etleri koyun, onlarında üzerine sırasıyla biberleri, soyulmuş ve dilimlenmiş domatesleri dizin. Kebabı kendi suyunda pişmeye bırakın, domatesler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Ayrı bir yerde un ve yağı hafif sarartın. Süt ilave edin. Karışım hafif koyulaşınca rendelenmiş kaşar koyup karıştırın. Bu karışımı kebabın üzerine dökün. Kebabı 200 dereceye ayarladığınız fırında üzerindeki sos kızarana d

© lezzetler.com tarif no:52204 • adı:Abant Usulü Kuzu Kebabı (Bolu) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:56