



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ABANT KEBABI

5 adet bostan patlıcanı
400 gr. kuzu et
1 adet soğan
500 gr. mantar
4 adet sivri biber
3 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
Defne yaprağı
Tane karabiber
1 su bardağı kaşar peyniri
Tuz

Eti, mantarları, soğanı ve biberi 10 dakika kavurun. Bir bardak suyla açtığınız salçayı ve defne yaprağını ekleyin. Patlıcanları kızdırıp içini çıkarın. İçi etli malzemeye ekleyin. Harcı patlıcanların içine bölüştürüp tepsiye dizin. Tepsinin üstünü folyo ile kapatıp fırında 20 dakika pişirin, folyoyu alıp rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve beş dakika daha pişirin.