# ABANT KEBABI (BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

3 adet bostan patlıcan
300 gram kuzu kuşbaşı
1 adet soğan
200 gr mantar
3 adet sivri biber
2 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
Kaşar peyniri
Defne yaprağı
Tane karabiber
Tuz

Bostan patlıcanları ortadan ikiye ayırıp içi boşaltılır. Patlıcanların kabuk bölümleri kızgın yağda hafif bir şekilde kızartılır.
Yağı süzdürülüp fırın tepsisine dizilir. Boşalttığımız iç kısmı da küp küp doğrayıp kızgın yağda kızartılıp yağı süzdürülür.
Kuşbaşı et biraz sıvı yağ ile birlikte pişirilir. Soğan ve mantarlar doğranıp, önce soğan ardından mantarlar ete eklenip kavrulur.
Defne yaprağı, tuz ve karabiber katıp kavurmaya devam edilir.
Etin altını kapattıktan sonra kızarmış patlıcan içleri ile karıştırıp patlıcanların içine doldurulur.
Rendelenmiş kaşar peyniri üzerine konulup önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar kızarana kadar pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:139791 • adı:Abant Kebabı (Bolu) • gönderen:hoşgeldiniz • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:54