



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ABANT KEBABI (BOLU)

Fikret ARSLAN

600 gr. kuzu but eti  
4 adet patlıcan  
40 gr. tereyağı  
1 adet kuru soğan  
4 gr. toz karabiber  
50 gr. mantar  
4 gr. tuz yarım bağ maydanoz  
2 adet domates  
25 gr. domates salçası  
4 adet yeşil biber  
40 gr. kaşar peyniri  
200 gr. süzme yoğurt  
1 adet salatalık  
Yarım bağ dereotu

Kuşbası doğranmış Kuzu eti tavada tereyağı ile sote edilir. Doğranmış soğan, sivri biber, mantar, domates ilave edilir. Salça, tuz, kekik, kara biber ve su konup pişirilir. Patlıcanlar ızgarada pişirilip soyulur. Ortaları karnı yarık gibi açılır. Hazırlanan sote içine doldurulur. Üzerine rende kasar peyniri konur. Fırında 175 derecede 6 veya 7 dakika piştikten sonra servis tabağına konur. Tabağın kenarına cacık sos ile servis yapılır.