ABANT KEBABI (BOLU)

4 orta boy bostan patlıcanı
2 orta boy soğan
350 gr. kuşbaşı et
1/2 kg. mantar
2 orta boy domates
3-4 sivribiber
5-6 diş sarmısak
1,5 su bardağı sıvı yağ (patlıcanları kızartmak için)
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1/2 limon suyu
Tuz
Karabiber
Kekik

Patlıcanları soymadan uzunlamasına 2 eşit parçaya keselim. İç kısmını bıçak yardımı ile oyup çıkararak kayık şekli almasını sağlayalım. Patlıcanları tuzlu suda yarım saat bekleterek yıkayıp kurulayalım. Kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü hafifçe kızartarak delikli kepçe ile alıp fırın kabına yerleştirelim. Tencereye sıvı yağı alıp etleri ekleyelim. Etler suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Küp doğranmış soğanları ve sarımsakları ekleyip soğanlar pembeleşene dek kavurmaya devam edelim. Tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri ve küçük doğranmış sivri biberleri ve baharatları ekleyip yarım dk. daha kavuralım. Etlerin üzerini 2 parmak aşacak kadar sıcak su ve tuz ekleyip ağır ateşte yumuşayana dek pişirelim. Mantarları limonlu suda haşlayarak ince uzun dilimler halinde keselim. Haşlanan mantarları etlerin üzerine alıp karıştırarak tencereyi ateşten alalım. Etli mantarlı harcı sosu ile birlikte patlıcanların karınlarına dolduralım. Fırın kabına 1 su bardağı sıcak su ekleyelim. Fırın kabının üzerini alüminyum folyo ile kapatarak yemeği önceden ısıtılmış 220° ısılı fırında pişirelim ve fırından alıp ılıtarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:45755 • adı:Abant Kebabı (Bolu) • gönderen:meziyet • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:16