ABANT KEBABI

1 adet bostan patlıcanı
200 gram dana kuşbaşı
1 adet soğan
5 adet mantar
2 adet çarliston biber
1 adet domates
1 çay kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 su bardağı kızartmak için yağ

Patlıcanları uzunlamasına ikiye kesip içlerini oyarak çıkartın. Tuz ile ovarak 10 dakika bekletin. Sudan geçirerek kurulayın ve kızgın yağda kızartın. Ayrı bir tavada yemeklik doğranmış soğanı zeytinyağında kadar kavurun. Salça ekleyin. Et, doğranmış biber, mantar ve domatesleri ekleyerek yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuz ve karabiber ilave edin. Karışımı patlıcanların içlerine paylaştırın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirip 190 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:74259 • adı:Abant Kebabı • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:00