



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ABANT USULÜ KUZU KEBABI (BOLU)

### Malzemeler:

1 kilo kuzu eti (irice doğranmış)  
500 gram patlıcan  
2 adet orta boy soğan  
2 adet dolmalık biber  
Yarım demet maydanoz  
3 adet iri domates  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Kızartmalık yağ  
Tuz  
Sos için:  
30 gram tereyağı  
3/4 kahve fincanı un  
250 gram süt  
1 kahve fincanı kaşar rendesi  
Yeteri kadar tuz

### Hazırlanışı:

Tencereye 1 kaşık tereyağını, kemiksiz kuzu etini ve ince kıyılmış soğanları iyice kavurun. Kısık ateşte eti pişmeye bırakın. Etin suyu azaldıkça 1'er fincan sıcak su ilave ederek pişirme işlemini tamamlayın. Aynı bir yerde patlıcanları temizleyip alacalı soyun. Yarım parmak inceliğinde dilimleyip, tuzlu suyun içinde 30 dakika süreyle bekletin. Böylelikle patlıcan acı suyunu atacaktır. Patlıcanları hafif sıkıp suyunu alın. Bol yağda kızartıp kağıt peçete üzerine alın. Aynı yağda uzunlamasına böldüğünüz 2 adet dolmalık biberi kızartın. Patlıcanları fırın tepsisine dizin. Üzerine pişen etleri koyun, onların üzerine sırasıyla biberleri, soyulmuş ve dilimlenmiş domatesleri dizin. Kebabı kendi suyunda pişmeye bırakın, domatesler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Aynı bir yerde un ve yağı hafif sarartın. Süt ilave edin. Karışım hafif koyulaşınca rendelenmiş kaşar koyup karıştırın. Bu karışımı kebabın üzerine dökün. Kebabı 200 dereceye ayarladığınız fırında üzerindeki sos kızarana d