



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ABANT USULÜ PATLICANLI KEBAP (BOLU)

600'er gr'lık 2 bostan patlıcanı  
3 çorba kaşığı + 1 çay kaşığı tuz  
1 orta boy havuç (kazınıp, 2 cm boyunda doğranmış)  
1 küçük kereviz (kabuğu soyulup, parmak boyunda kesilmiş)  
1 su bardağı ayıklanmış bezelye  
800 gr kemiksiz kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)  
6 su bardağı su  
1 defne yaprağı  
2-3 su bardağı rafine yağ  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı  
1 su bardağı et suyu  
1 dolmalık biber (beyaz kısımları ve çekirdekleri ayıklanıp 4 eşit parçaya bölünerek, 2 dakika haşlandıktan sonra  
1 tatlı kaşığı tereyağda sote edilmiş)

Patlıcanların kabuklarını alıcılı olarak soyup, enlemesine ikiye kestikten sonra ortalarını bir kaşıkla hafifçe alarak, oyunuz. Büyük bir kaseye yarısına kadar soğuk su doldurup, 3 çorba kaşığı tuz ekleyiniz. Patlıcanları koyup, tuzlu suda 15 dakika bekletin. Sonra patlıcanları bir kağıt peçete üstüne çıkarınız.

Bu arada önce havucu, sonra kerevizi, en sonra da bezelyeyi ayrı ayrı haşlayıp, süzerek ayrı kaplara alınız. Orta boy bir tencereye 2 su bardağı su ile eti koyup, harlı ateşte pişiriniz. Su kaynamaya başlayınca tencereyi ateşten alıp; etleri, suyunu süzerek alıp bir kaba çıkarınız.

Daha büyük bir tencereye haşlanmış etleri, kalan 1 çay kaşığı tuzu, defne yaprağını ve kalan 4 su bardağı suyu koyup, 40-50 dakika ağır ateşte pişiriniz. Tencereye önce haşlanmış havuç ve kereviz, sonra da haşlanmış bezelyeyi ekleyip, 5 dakika daha birlikte pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, suyunu süzerek, etleri ve sebzeleri bir kenara ayırınız.

Derin ve geniş bir tencerede, rafine yağı kızdırınız. Kağıt peçete üstündeki patlıcanları bu yağda altüst ederek kızartınız. Tencereden biraz yağ alıp, fırın tepsinizi hafifçe yağlayınız. Bir delikli kepçeyle, kızarmış patlıcanları tencereden alıp, oyulmuş kısımları üste gelecek biçimde tepsiye diziniz.

Tenceredeki sebze harcı, tereyağı ve et suyunu patlıcanların içine koyup, üstlerini yağlı kağıtla örttükten sonra fırında 15-20 dakika pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, fazla suyunu süzünüz. Patlıcanları ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, dolmalık biberleri üstlerine yerleştirip, servis ediniz.