



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.hurriyet.com.tr)

MİHMANDAR KEBABI

<http://www.hurriyet.com.tr>

350 gram kuzu kuşbaşı
350 gram mantar
1 adet kuru soğan
1 adet domates
3-4 adet sivri biber
4 adet patates
2 adet bostan patlıcanı
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
100 gram kaşar
Domates
Yeşil biber

Püre için patatesleri bol suda haşlamaya başlayın.
Patatesler haşlanırken eti düdüklü tencereye alın.
Suyunu salıp çekene kadar kavurduğunuz etlere üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin.
Kapağını kapatıp etler yumuşayana kadar pişirin.
O esnada patlıcanı yuvarlak yuvarlak dilimleyip sıvı yağda kızartın.
Kağıt havlunun üzerine çıkardığınız patlıcanları kenara alın.
Soğan, biber ve mantarı ince ince, domatesleri ise küp küp doğrayın.
Ayrı bir tencerede sırayla kavurmaya başlayın.
Üzerine domatesi de ilave edip birkaç dakika daha kavurun.
Pişen etleri düdüklü tencereden alıp diğer malzemeye ekleyin.
Tuz ve karabiberi de ekleyip kısık ateşte biraz daha pişirin.
Haşladığınız patatesleri ezip tereyağı ve süt ile püre haline getirin. (Süt ve tereyağı miktarını patateslerin miktarına göre azaltabilirsiniz.)
Patlıcanları fırın kabının tabanına dizin.
Mantarlı etli karışımı patlıcanların üzerine yayın.
En üste de püreyi ekleyip üstünü düzleyin.
Rendelediğiniz kaşarı pürenin üzerine serpin.
Domatesleri ve biberleri irice doğrayıp kaşarın üzerine dizin.
Fırını 180 derecede ısıtıp yemeği fırına verin.
Kaşarlar eriyene kadar fırınladığınız mihmandar kebabını sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153644 • adi:Mihmandar Kebabı • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:07.04.2025 - 14:41