



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAŞA KEBABI

1 paket mantar
250 gr kuşbaşı (sotelik doğranmış)
3 adet patlıcan
2 adet domates
1 adet kuru soğan
3 adet sivri biber
Kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı salça
Patlıcanları kızartmak için sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Patlıcanları halka doğradıktan sonra kızgın yağda kızart. Kızardıktan sonra derin bir borcama çıkar. Sonra sotelik doğranmış etleri ayrı bir tencerede pişir. Etler piştikten sonra sıvıyağda soğanla kavur. Daha sonra ince kıyılmış biberleri ve kabukları soyulmuş domatesleri ekle. Salçayla da kavurduktan sonra ince kıyılmış mantarları dök. Birazda su ve baharatları ekledikten sonra 10-15dk. pişir. Hafif suyu çekilince ve mantarlar pişince altını söndür. Borcama aldığı patlıcanların üzerine dök. Daha sonra üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serp. Fırında kaşarlar eriyene kadar pişir. Sıcak servis yapın.