



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUVA KEBABI

500 gr Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı (27ye kesilmiş)  
6 adet çanak enginar (temizlenmiş)  
7 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet büyük boy soğan (ince kıyılmış)  
150 ml su (kaynar)  
1 adet limonun suyu  
4 adet mantar (dilimlenmiş)  
1 adet sivribiber (ince kıyılmış)  
1/2 demet dereotu (ince kıyılmış, süslemek için ayrılmış)  
3 çorba kaşığı kaşarpeyniri (rendelenmiş)  
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağından 5 çorba kaşığı ayırın. Kalan zeytinyağını ısıtıp soğanı katın. Orta ateşte karıştırarak yumuşayınca kadar yaklaşık 2-3 dak. soteleyin. Etleri ekleyin ve hızlı ateşte karıştırarak 3-4 dak. pişirin. Etlerin üzerine suyun yarısını gezdirin, ateşi kısın ve etler yumuşayınca kadar yaklaşık 10 pişirin. Enginarları kalın dipli yayvan bir tencereye yerleştirin. Limon suyu ve kalan zeytinyağını çırpıp enginarların üzerine gezdirin ve kısık ateşte enginarlar hafif yumuşayınca kadar 15 dak. pişirin. Enginarları yağlanmış fırın kabına alın.  
Et, mantar, sivribiber, dereotu, kaşarpeyniri, tuz ve karabiberi harmanlayın.  
Etili harcı enginarların ortasına paylaşın. Kalan suyu enginarların arasına gezdirin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında peynirler eriyinceye kadar yaklaşık 15 dak. pişirin.  
Üzerlerine dereotu serperek servis yapın.

