

Abant Kebabı

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Orta

~470 kcal

Abant kebabı fırında yumuşayan patlıcanlara dana eti, mantar, biber ve domatesli harçla doldurur.

Malzemeler

Kebab için

- 6 adet Patlıcan

İç harç için

- 600 gr Dana kuşbaşı
- 250 gr Kültür mantar
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Üzeri için

- 160 gr Kaşar peyniri

Yapılışı

- Patlıcanları birkaç yerinden delip 200°C fırında 25 dakika yumuşatın.
- Dana etini küçük kuşbaşı doğrayın.
- Tereyağında soğanı 4 dakika kavurun.
- Dana etini ekleyip 10 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
- Mantar, biber ve domatesi ekleyip 10 dakika daha pişirin.
- Patlıcanları ortadan açıp içli harçlarına doldurun.
- Kaşar peynirini serpip 200°C fırında 10 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları önceden tamamen yumuşatmak iç harçları doldururken kabuğun yırtılmalarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı ve cacık ile servis edin.

Alerjenler

