

## Abant Kebabı



- 250 gr dana kuşbaşı et
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 adet sulu domates
- 2 adet biber
- 2 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1. 5 su bardağı su

### **Diğer Malzemeler;**

- 3 adet iri patlıcan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1. 5 su bardağı su
- 1 kase kaşar peyniri rendesi (Üzerine )

### **Abant Kebabı Yapılışı**

Etlar tencereye alınır harlı ateşte suyunu salması sağlanır. Sıvı yağ ilave edip karıştırılır ve bir iki tur çevrilir. Üzerine 1. 5 bardak su ilave edilir ve kapağı kapatılır. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Düdüklüde yaptım ben 15 dakika içinde hemen hazır oldu suyunu tamamen çekip yağı kalınca yemeklik doğranmış soğan ve biberler ilave edilir. Sarımsakta ufak ufak doğranıp eklenir ve yumuşayana kadar kavrulur. Tuz ve baharatlar ilave edilir. Minik doğranmış domatesler eklenir ve suyunu çekene kadar pişirilir. Bu arada patlıcanlar hiç soyulmadan resimdeki gibi ortadan ikiye ayrılır. Kızgın yağda ön yüzü kızartılır kabuklu arka yüzü de az kızartılıp tepsiye alınır. Bu malzemeler 3 patlıcana tam yeterli geliyor yani 6 porsiyon çıkıyor bayağı bereketli oluyor. Patlıcanların içi çatal ile ezdirilip az bastırılır boşluk elde edilir. Etli harç paylaşılır. 1. 5 su bardağı sıcak suda salça eritilir ve tepsiye dökülür.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Zaten malzemeler pişkin olduğu için yeterli gelecektir. Üzerlerine kaşar konulup üst kısma yakın konulur kaşar eriyip kızarıncaya kadar fırından alınır ve servise sunulur.