

# 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

Süt