

Amasya Et Ürünleri ile Şehzade Kebabı

4 kişilik

- 500 gr Amasya Et Ürünleri Yemeklik Dana Kuşbaşı
- 2 adet orta boy bostan patlıcanı
- 2 adet orta boy soğan
- 3 adet yeşil sivri biber
- 200 gr çeri domates
- 2-3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı domates püresi
- Sıvı yağ
- Tuz, karabiber



Patlıcanları alacalı soyup küp doğrayın. Bol kızgın yağda kızartıp süzerek kâğıt havlu üzerine alın. Etleri bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin. Suyunu çekene kadar haşlayıp kenara alın. Soğanları yemeklik doğrayıp biraz yağ ile kavurun. Etleri ekleyip karıştırarak bir iki dakika beraberce pişirin.

Biberleri ufak parçalar halinde doğrayın. Çeri domatesleri tercihinize göre ikiye bölün ya da bütün bırakın. Etleri, patlıcanları, biberleri, çeri domatesleri, sarımsakları tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın ve güveç kabına yayın. Üzerine 1 çay bardağı sıcak suyla karıştırdığınız domates püresini gezdirin. Önceden ısıttığınız 200 derece fırında kontrollü olarak yaklaşık 30 dakika pişirin.