



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU BOSTAN KEBABI

Necip Usta

2 orba kaşığı tepeleme yağ
2 orta boy ince kıyılmış soğan
4 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su
Baharat Torbası
6 adet kuzu inciğı
Patlıcanı:

3 adet bostan patlıcanı
2 orba kaşığı tuz
1 su bardağı rafine yağı
4 adet dolmalık biber temizlenip ortadan yarılmış
3 adet orta boy soyulmuş domates

1) Yağın 1 kaşığını bir tencereye koyup soğanı ilâve ediniz. Karıştırarak 3-4 dakika sote yapıp domatesleri ilâve ediniz.

2) 3-4 dakika daha kavurunuz. Tuzunu ve suyunu katınız.

3) Bir tavaya, kalan 1 kaşık yağı koyup kızdırınız. İncikleri ilâve edip 3'er dakika alt ve üstünü pembe bir renk alıncaya kadar kızartıp tenceredeki harcın içine koyunuz.

4) Kaynarken üzerinde toplanan köpüğü alıp, tencerenin ağzını kapayıp ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişirdikten sonra ateşten alınız.

Patlıcanların yapılışı:

1) Patlıcanların üzerine tuzu serpip 1 saat bekletiniz.

2) Sonra yıkayıp susuz olarak bir kaba çıkarınız. Küçük bir tencerede yağı kızdırıp aldığı kadar patlıcan ilâve edip 3'er dakika kızartınız.

3) Bol suyun içine patlıcanları atıp 2 dakika kaynatınız. Patlıcanları susuz olarak bir küçük tepsiye çıkarınız.

4) Etleri bir tabağa çıkarıp kemikleri parçalamadan ayıklayınız. Etleri 1'er adet patlıcanlara doldurup sosu üzerine süzdürünüz.

5) Biberleri kızgın yağa atınız. İnciğin üzerine 1'er dilim biber ve onun üzerine domates koyup ağaç kürdanla kürdanlayınız.

6) Üzerine ıslatılmış bir kâğıt koyup fırına sürünüz. 20 dakika sonra servis yapınız.