



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOSTAN KEBAP

Aynur Akdemir

3 adet bostan patlıcanı
250 g kıyma
2 adet yemeklik doğranmış kuru soğan
1 adet doğranmış büyük yeşil biber
1 adet büyük domates (kabuğu soyulmuş doğranmış)
1 yemek kaşığı salça
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Kırmızı toz biber
Az kimyon
Püresi için;
3 adet haşlanmış patates
2 yemek kaşığı süt
Tuz
Pürenin üstüne dökmek için:
1 su bardağı kaşar peyniri
Sosu için;
1 yemek kaşığı salça
Sıcak su

Patlıcanlar alacalı soyulur ve kalın olacak şekilde halka halka doğranır. Kızgın yağda patlıcanların iki tarafı kızartılıp peçete kağıdın üstüne alınır ve yağın çekilmesi beklenir. Kıyması için soğanlar sıvı yağda kavrulur. Kıyma ilave edilip kavrulur. Ardından salçayı biberi ve domatesi eklenip pişilir. (domatesin suyu çekene kadar) En son tuzu ve baharatlar eklenir. Püresi için resimde görüldüğü gibi bir çatalla patatesler ezilir süt ve tuz eklenir iyice karıştırılır. (ben karabiber ve pul biber de ekledim) Tepsiyeye patlıcanlar dizilir üzerine kıymalı harçtan paylaşılır. Onun üzerine patates püresi paylaşılır ve kaşar peyniri rendesi serpilir. Bir kasede salça ve sıcak su karıştırılıp tepsinin dibine dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derecede peynirler eriyene kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerine salçalı sos dökülüp sıcak servis edilir.



