BOSTAN KEBABI

Yağlıca 900 gram koyun eti
orta irilikte 3 bostan patlıcanı
orta irilikte 2 baş soğan
orta irilikte 3 domates
3/4 bardak zeytinyağı
2.5 çorba kaşığı margarin
3 bardak et suyu
3 küçük dolmalık biber
Tuz
Karabiber
Kekik

Patlıcanların saplarını kesip, alaca denilen biçimde kabuklarını soymalı. Sonra uzunlamasına ikiye bölmeli ve her yarım patlıcanın ortalarını çukurlaştıracak şekilde oyduktan sonra altlarını da düzleş-tirecek şekilde kesmeli. Böylece birer tas şeklini alacak patlıcanların üzerlerine tuz serpmeli ve yirmi dakika kadar bu şekilde bırakmalı. Bu süre sonunda bol suyla yıkayıp bir kenarda sularını süzmeli.
Soğanı çentilircesine ince doğramalı. Eti kuşbaşı iriliğinde kesmeli. Domateslerden birini bir kenara ayırmalı. Geri kalanını, kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra ufak parçalara doğramalı. Derince bir tavaya zeytinyağını koyup kız-dırmalı. Yağın dumanı tütmeden önce patlıcanları tavaya atmalı ve bunların her yanını kızartmalı.
Patlıcanlar pembeleşince delikli kepçeyle bunları tavadan çıkarıp bir fırın tepsisine dizmeli ve bir kenarda bırakmalı. Beri yanda bir tencereye margarin yağıyla soğanı koyup kabı ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla karıştırılacak soğanlar renk değiştirince etleri içine katmalı. Birkaç defa daha karıştırdıktan sonra kabın ağzını örtmeli ve içindekileri vakit vakit karıştırarak hafif ısılı bir ateşte pişirmeli. Et, suyunu salıp çekince tuzunu, karabiberini ve kekiğini serpiştirerek dökmeli. Doğranmış domatesi de katmalı ve tencerenin ağzını kapatmalı. Zaman zaman ılık et suyundan katarak tenceredekileri birbuçuk iki saat kadar çok hafif ateşte pişirmeli.
Et iyice yumuşayınca tenceredekileri tepsideki patlıcanların çukurlaştırılmış yerlerine boşaltmalı. Bunların üzerine bir kenara bırakılmış domatesten kesilecek birer yuvarlak dilim oturtmalı. Dolmalık biberleri de ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkardıktan sonra her parçayı bir domates diliminin üstüne yerleştirmeli. Tencerenin dibinde kalan salçayı da gezdirerek patlıcanların üstüne döktükten sonra tepsiyi orta ısılı bir fırına koyup bostan kebabını 20 - 25 dakika daha pişirmeli. Sonra tepsiyi fırından çıkarıp her patlıcanı salçasıyla bir tabağa almalı ve sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12112 • adı:Bostan Kebabı • gönderen:vardar • indirme tarihi:15.05.2024 - 22:12