



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOSTAN KEBABI

<https://www.elele.com.tr>

900 gr dana sokum
2 soğan
2 domates
30 gr tereyağı
3 orta boy bostan patlıcanı
60 gr tereyağı
1 su bardağı su
Üzeri için:
1 küçük boy domates
2 sivri biber
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alacalı soyup ortadan ikiye kesin. İçlerini oyarak tas şekli verin ve tuzlu suda bekletin. Kuruladığınız patlıcanları 30 gr tereyağında hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Küçük parçalar şeklinde doğranmış eti, yemeklik doğradığınız soğanı ve 60 gr tereyağını tencereye alarak pişmeye bırakın. Kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domatesleri, tuz, karabiber ve suyu ekleyerek kısık ateşte yaklaşık 2 saat pişirin. Pişen etleri tas şekli verdiğiniz patlıcanların ortasına yerleştirin. Üzerine halka kesilmiş bir dilim domates ve sivri biber yerleştirin. Üzerine etlerin tencerede kalan sosu dökerek fırında 25-30 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

