



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOSTAN KEBABI

2 adet bostan patlıcanı
1 adet kuru soğan
150 gr. kuşbaşı et
2 adet sivri biber
1 adet domates
1 çay bardağı bezelye
sıvıyağ
tuz
karabiber
üzeri için;
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet domates
1 çay bardağı rende kaşar

Patlıcanların kabuğu tamamen soyulur, saplarıyla bütün olarak kızartılır, kuru soğan 4 çorba kaşığı sıvıyağda pembeleştirilir. Kuşbaşı et ve ince kıyılmış sivri biber katılır, rende domates ve haşlanmış bezelye tuz, karabiber eklenir 10 dakika sonra ateşten alınır.

Kızartılan patlıcan karniyarik gibi yarılır, yarığa iç doldurulur, üzerine soyulmuş yarımşar domates, salça, yağ, su karışımı sos gezdirilir. En son rende kaşar serpilir, 200 derece fırında kaşar eriyene kadar pişirilir.