BOSTAN KEBABI

MALZEMELER
900 gr. kuzu kuşbaşı(tercihen buttan)
3 çorba kaşığı tereyağı
1 orta boy soğan
6 orta boy domates
1 tatlı kaşığı tuz
6 bardak su
Buke garni;
1 küçük havuç
¼ küçük kereviz
1 küçük soğan
3-4 dal maydanoz
1 defne yaprağı
6 küçük bostan patlıcanı
1 bardak çiçek yağı
3 orta boy dolmalık biber

YAPILIŞI
Önce fırınınızı orta hararette ısıtın.Ön hazırlık olarak soğanı piyaz doğrayın.Domateslerin 3'ünü,kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra iri zar biçimi doğrayın.Kalan 3 domatesi enlemesine ortadan ikiye kesin.Çekirdeklerini temizleyin. Dolmalık biberi,sap ve çekirdekli kısımlarını çıkarıp attıktan ortadan enlemesine ikiye ayırın.Patlıcanları hare hare soyup içini çıkartın.Buke garniyi hazırlamak için havucu kazıyın.Kerevizi iri parçalar halinde doğrayın.Soğanı ayıklayın.Havuç,kereviz,soğan,maydanoz ve defne yaprağını temiz bir tülbente sarıp ağzını bağlayın.Patlıcanların üzerine birkaç tatlı kaşığı tuz serpip bir kenarda 1 saat bekletin. Orta boy bir tencereye tereyağı koyup orta ateşte eritin. Yağ erir erimez etleri ilave edin.Ara sıra karıştırarak 3-4 dakika pişirin.Soğanı katıp 3-4 dakika da soğanı sote edin.İri zar biçimi doğranmış domatesleri tencereye ilave edip,onları da 3 dakika pişirin.Domates suyunu çekmeye başlayınca tuz ve suyu katın.Buke garniyi de koyun.Ateşin altını kısıp yaklaşık 1 saat ağır ateşte ağzı kapalı olarak pişirin.Bu süre sonunda tencereyi ocaktan alıp buke garniyi çıkarıp atın. Patlıcanları yıkayıp iyice kurulayın.Çiçek yağını orta ateşte kızdırın.Yağ kızınca patlıcanları tavaya koyup yaklaşık 2 dakika her yanlarını pişinceye kadar kızartın.Patlıcanları tavadan alın,fazla yağlarını süzdürün. Patlıcanların fazla yağları süzülüp soğuyunca etleri içine doldurun.Doldurulmuş patlıcanları Borcam'a yerleştirin.Etin piştiği tencerede kalan salçayı kebapların üstüne dökün.Üzerlerine sırasıyla yarım domates ve biberleri yerleştirip bir kürdanla tutturun.Kebapların üstüne bir yağlı kağıt koyarak fırına sürün.15-20 dakika pişirdikten sonra bu kabı fırından çıkarıp bostan kebabını sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:43429 • adı:Bostan Kebabı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 12:25