



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOSTAN KEBABI

6 kiřilik
3 adet bostan patlıcanı
400 gram kuřbařı et (kuzu eti)
2 adet soğan
1/4 limon suyu
2 adet domates
100 gram mantar
Kızartmak için sıvı yağ
1 orba kaşığı tereyağı
Yarım orba kaşığı salça
1 su bardağı et suyu (eti haşladığımız su)
4 adet dolmalık biber
tuz

Patlıcanları ortadan kesip, üzerlerine tuz serpelim. Yarım saat sonra yıkayıp, kurulayalım. Kızgın yağda arkalı nl kızartalım. Patlıcanların ortasını bıçak yardımıyla keserek içindeki etli kısmı çıkartalım. Bu fazlalıkları küçük küçük doğrayalım.

Bir tencereye eti alalım. Biraz su ilave ederek, etleri yumuşayana kadar pişirelim. Etlerin yumuşamasına yakın doğradığımız patlıcanları da ilave edelim. Tavaya tereyağını alıp eritelim. Piyazlık doğranmış soğanları tavada pembeleşene kadar kavuralım. Rendelenmiř domatesleri, etleri, patlıcanları ilave edip 3 dakika daha kavuralım. Mantarları boyuna dilimleyip çok az limonlu su içinde haşlayalım. Delikli kepe ile çıkartıp ilave edelim. Patlıcanların karın kısmına etli harcı dolduralım ve tepsiye dizelim. Kenarlarını mantar ve domates dilimleri ile süsleyelim. Et suyuna salça ilave edip tepsinin içine dökelim. Patlıcanları fırına verelim. 15-20 dakika kadar fırında turalım. Dilerseniz pilavla servis yapabilirsiniz.

Not: Dolmalık biberleri kullanacaksanız, biberleri yarıdan kesin. Çekirdek yataklarını çıkarıp çok az kızartarak servis yapın.