



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BOSTAN KEBABI

900 gr. kuzu kuşbaşı (tercihan buttan)
3 çorba kaşığı tereyağı
1 orta boy soğan
6 orta boy domates
1 tatlı kaşığı tuz
6 bardak su
Büke garni:
1 küçük havuç
1/4 küçük kök kereviz
1 küçük soğan
3-4 dal maydanoz
1 defne yaprağı
6 küçük bostan patlıcanı
1 bardak çiçek yağı
3 orta boy dolmalık biber

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak soğanı piyaz doğrayın. Domateslerin 3'ünü, kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra, iri zar biçimi doğrayın. Kalan 3 domatesi, enlemesine ortadan ikiye kesin. Çekirdeklerini temizleyin. Dolmalık biberi, sap ve çekirdekli kısmını çıkartıp attıktan sonra, ortadan enlemesine üdye ayınn. Patlıcanları hare hare soyup içini çıkartın. Büke 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. Büke garniyi de koyun. Ateşin altını kısıp, yaklaşık 1 saat ağır ateşte, ağzı kapalı olarak pişirin. Bu süre sonunda tencereyi ocaktan alıp, büke garniyi çıkarıp atın. Patlıcanları yıkayıp, iyice kurulayın. Çiçek yağın ortal ateşte kızdırın. Yağ kızınca patlıcanları tavaya koyup, yaklaşık 2 dakika, her yanları pişinceye kadar kızartın. Patlıcanları tavadan alıp, fazla yağlarını süzdürün. Patlıcanların fazla yağları süzülüp soğuyunca, etleri içlerine doldurun. Doldurulmuş patlıcanları Borcam a yerleştirin. Etin piştiği tencerede kalan salçayı kebabların üstüne dökün. Üzerlerine sırasıyla yarım domates ve biberleri yerleştirip bir kürdanla tutturun. Kebabların üstüne bir yağlı kâğıt koyarak fırına sürün. 15-20 dakika pişirdikten sonra bu kabı farından çıkartıp, bostan kebabını sıcak olarak servis edin.

[ML® Bostan Kebabı için tıklayın](#)