HİNDİ BOSTAN KEBABI

3 adet bostan patlıcanı
1 adet soğan
yarım kg. hindi kuşbaşı
4-5 diş sarımsak
1 yemek kaşığı köri
2 yemek kaşığı salça
4 adet domates
2 adet sivri biber
200 gr. dil peyniri
tuz
1 su bardağı sıvıyağ

Patlıcanları alacalı soyun, ortadan ikiye kesin, ortalarını hafifçe oyun, tuzlu suda bekletip süzün, kızdırılmış sıvıyağda pembe renkte kızartın. Kuşbaşı doğranmış hindi etini 1-2 yemek kaşığı sıvıyağda kavurun, doğranmış soğanları katın, kavrulunca salçayı ilave edin, az sıcak su ilave ederek pişmeye bırakın. Patlıcanları fırın kabına yerleştirin, ortalarına etlerden doldurun. Köri ve tuz ilave edin, doğranmış sivri biber serpin. Üzerine yuvarlak kesilmiş domates. Dil peynirini dilimleyip, kafes şeklinde dekore edin. 180 derece ısıtılmış fırında peynirler eiriyip, domatesler kızarana kadar pişirin.

Afiyet Olsun

© lezzetler.com tarif no:496 • adı:Hindi Bostan Kebabı • gönderen:TATLI • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:00