BOSTAN KEBABI

6 adet küçük bostan patlıcanı
2 adet kuru soğan
Yarım kg koyun kuşbaşı
1 çorba kaşığı salça
2 adet sivri biber
2 adet domates
1 su bardağı konserve bezelye
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çay kaşığı tuz
Üzeri için:
6 dilim domates
1 su bardağı rende kaşar

İlk işlem olarak patlıcanlar çubuklu soyulur.Tuzlu suda yarım saat bekletildikten sonra sudan alınır ve kurulanır.
Patlıcanların birkaç yerine bıçak ucuyla kesik atılır. Üzerlerine az miktarda sıvıyağ gezdirilir. Fırın poşetine yerleştirilir.
Önceden ısıtılmış 190-200 derece fırında patlıcanlar yumuşayan kadar pişirilir.
Bu arada iç hazırlanır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kuşbaşı et eklenir. Suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
Sonra ince doğranmış biber, salça, tuz katılır. 5 dakika pişirilir. İnce doğranmış domates ve bezelye ilave edilir, kapak kapalı olarak 15 dakika pişirilir.
Patlıcanlar fırından alınır, küçük bir tepsiye dizilir. Ortaları, bıçakla dikey olarak kesilir. Bu kesik biraz genişeletilir.
Açılan yere hazırlanan iç paylaştırılır. Diğer yanda sos malzemesi karıştırılır ve bostan kababının üzerine gezdirilir.
Üzerlarine domates dilimleri yerleştirilir ve kaşar rendesi serpilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar peyniri eriyene kadar pişirilir.

Not: Bostan kebabı tencerede de pişirilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1511 | Adı: Bostan Kebabı | İndirme tarihi: 01.05.2024 - 03:51