



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## BOSTAN KEBABI



6 adet küçük bostan patlıcanı  
2 adet kuru soğan  
Yarım kg koyun kuşbaşı  
1 orba kaşığı salça  
2 adet sivri biber  
2 adet domates  
1 su bardağı konserve bezelye  
6 orba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Sos için:  
1 orba kaşığı salça  
1 su bardağı su  
1 orba kaşığı sıvıyağ  
Yarım ay kaşığı tuz  
zeri için:  
6 dilim domates  
1 su bardağı rende kaşar

- # İlk işlem olarak patlıcanlar ubuklu 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 i hazırlanır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. zerine 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 i paylaştırılır. Diğer yanda sos malzemesi karıştırılır ve bostan kababının üzerine gezdirilir.
- # Üzerlerine domates dilimleri yerleştirilir ve kaşar rendesi serpilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar peyniri eriyene kadar pişirilir.

**Not:** Bostan kebabı tencerede de pişirilebilir.