

Bostan Kebabi

Malzemeler

3 adet topak patlican
600 gr kusbasi et
2 adet sogan
1adet yesil biber
1 adet kirmizi biber
1 adet domates
Tuz,kirmizi biber ve kara biber
1 tatli kasigi domates salcasi
1 cay kasigi biber salcasi
2-3 dis sarimsak
2 yemek kasigi tereyagi
Patlicanlari kizartmak icin sivi yag
1 buчук su bardagi sut
1 yemek kasigi un
1 yemek kasigi tereyagi
Yarim cay kasigi cevizi

Yapilisi

Oncelikle patlicanlar iki parmak kalinliginda halka seklinde kesilir. Ardindan tuzlu suda bir saat bekletin.sonra yikayip kurulayin.Tavayi ocaga alin yagi koyduktan sonra patlicanlari kizartin ve peceteyle yagini cekmesini saglayin.

Ardindan kucuk kucuk dogranmis etleri kavurun uzerine 1 cay bardagi su koyun yine kavurma islemine devam edin.

Tamamen suyunu cekince icine sirayla doganmis sogan,sarimsak,biber ve domatesi ilave edin. Salcalari eklenir.Yaklasik bes dakika pisirerek ocak kapatilir.

Firin kabina dizilen patlicanlari uzerine tuz serpilerek kasikla ortalarin hafif bastirilir.

Ic harci paylastirilir.

Diger yandan un ve tereyagi konularak kavrulmaya baslanir.

Uzerine soguk sutu ekleyerek karistirilir.Muhallebi kivamina gelince ceviz ve tuz eklenip ocaktan alinir.

Patlicanlari uzerine birer kasik paylastirilir.

Uzerilerine kasar rendesi konulur.

Onceden isinmis 200 derecelik firinda kasarlar kizarana dek ortalama 15-20 dakika pisirilir. dolmalar servise hazır. ellerimize saglik