

Bostan Kebabi

Malzemeler

500 gr. kusbasi kuzu eti
4 tane bostan patlican
2 tane kuru sogan
4 adet domates
5 dis sarimsak
1 tane yesil biber
1 tatli kasigi isot
1 tutam esmer seker

Yapilisi

Oncelikle 2 tane kuru sogani kucuk kucuk dograyalim.
4 tane bostan patlicani saplariyla birlikte ortadan kesilir.
Karniyarik gibi kizartmak icin cizi atilir ve kizartilir.
5 dis sarimsaklari minik minik dograyin.
Daha sonra soganlari kavurmaya baslayin,ve uzerine 1 tutam esmer seker atin ve onla beraber kavurmaya devam edin.
Uzerine sarimsaklari ve 1 tane dogranmis yesil biberi de ekleyelim ve kavurmaya devam edelim.
Daha sonra yarim kilo kusbasi eti de ekleyip rengi donene kadar soteleyelim.
4 tane domatesin kabugunu soyup dograyalim ve 2yemek kasigi zeytin yaginda baska bir tavada yumusayincaya kavuralim.
Kavurduktan sonra etin uzerine ekleyelim ve uzerine 1 tatli kasigi isot ,1 tatli kasigi kekik dokelim.
Patlicanlari etli harcla dolduralim.
Uzerine 1 tane yesil biberi uzun seritler halinde dograyip uzerine koyelim.
Daha sonra firin tepsisine yerlestirelim. ve firinda birazcik pissin.
Pistikten sonra servise hazir.
ELLERIMIZE SAGLIK...