Kebab di Frutteto

Bostan Kebabı

6 melanzane di fruttete
2 cipolle
Mezzo kg carne di coniglio
1 cucchiaio di salsa
2 pepe italiane
2 pomodori
1 bicchiere di piselli scatolata
6 cucchiai olio vegetale
1 cucchiaino di sale
Per il sugo;
1 cucchiaio di salsa
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaio olio vegetale
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
6 fetti di pomodori
1 bicchiere di formaggio grattugiato

Primamente si sbucciano le melanzane poi si mettono nell'acqua salata e rimangono circa per mezz'ora dopo si levano dall'acqua e sì asciugano.
Poi si fanno qualche tagliate dopo si mette olio poi si inseriscono nei sacchetti del forno.
Si cucinano nel forno riscaldato a 190 o 200 gradi finchè ammorbidiscono bene le melanzane.
In questo momento si preparano materiali per interno cipolla tagliata si arrossisce nell'olio riscaldato alla sopra si aggiunge carne tagliata in dado si cucina finché lasciate risucchia liquido.
Poi si aggiungono pepe tagliate infine salsa e sale così si cucinano ancora per 5 minuti dopo si aggiungono pomodori tagliati i piselli si coperta il coperchio e si lascia cucinare circa per 15 minuti.
Poi le melanzane si levano dal forno e si fidano io non vassoio piccolo dopo e poi si fanno tagliate dopo si ingrandiscono un po' questa tagliate.
La miscelata preparata si mette dentro ti melanzane alla sopra si mette da sugo preparato poi si inseriscono fetti di pomodoro e si pizzica formaggio grattugiato.
Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi finché per sciogliere il formaggio.

Nota: Kebab di frutteto si può cucinare anche nella pentola.