



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

## Kebab di Frutteto

Bostan Kebabi



6 melanzane di fruttete  
2 cipolle  
Mezzo kg carne di coniglio  
1 cucchiaio di salsa  
2 pepe italiane  
2 pomodori  
1 bicchiere di piselli scatola  
6 cucchiaini 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 si 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 finché 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 miselata 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.