



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

## Бостан кебаб

Bostan Kebabi



6 шт. не больших баклажанов  
2 луковицы  
500 гр. филе баранины  
1 ст.л. томатной пасты  
2 шт. зеленого стручкового перца  
2 помидора  
1 стакан консервированного горошка  
6 ст.л. растит. масла  
1 ч.л. соли  
Для соуса:  
1 ст.л. томатной пасты  
1 стакан воды  
1 ст.л. растит. масла  
Щепотка соли  
Сверху:  
6 долек помидора  
1 стакан тертого сыра

- # Баклажаны очистить, положить в соленую воду на 30 минут, затем достать из воды и высушить.
- # Баклажаны немного надрезать ножом в нескольких местах, смазать их растит. маслом и положить в пакет для духовки.
- # Поставить в заранее разогретую до 190-200 градусов духовку, готовить пока баклажаны станут мягкими.
- # Лук мелко порезать и пассировать в масле, добавить порезанную кубиками баранину, готовить пока испарится жидкость.
- # Затем добавить крупно порезанный перец, томатную пасту и соль, готовить 5 минут. Добавим мелко порезанные помидоры и горошек, закрыть крышкой и готовить 15 минут.
- # Баклажаны достать из пакета и положить в небольшой противень. Середину надрезать и немного открыть, придав форму лодочки.
- # Положить в середину начинку и полить соусом (Ингредиенты для соуса смешать).
- # Сверху положить по дольке помидора и посыпать тертым на терке сыром.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить пока сыр расплавится.

Бостан кебаб можно также приготовить на газу.