



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİNGENE KEBABI (ADANA)

Adana Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:

1/2 kg. patlıcan

1 kg. domates

2 ba  soğan

4-5 yeşil biber

1/2 demet maydanoz

yeterince tuz ve sumak

Hazırlanışı:

Patlıcan ve domatesler    lenerek k zde pişirilir. Pi tikten sonra kabukları soyulur ve dilimlenerek tepsiye dizilir. Diğer tarafta ise kuru soğan halka halka do ranarak tuz ve sumakla ovalanır, sonra içine do ranmı  maydanoz konur ve tekrar karıştırılır. Bu karışım kızgın ya da kavrularak domates ve patlıcanın üzerine dökülür. Hazırlanan tepsinin üzeri hava almayacak şekilde örtülüp mangalda yarım saat daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.