



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAN KEBABI (GAZİANTEP)

Emine Beder

5 ORTA BOY PATLICAN
300 GR YAĞSIZ KIYMA
3-4 DİŞ SARIMSAK
1 İRİ BOY SOĞAN
1 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA
2 ORTA BOY DOMATES
5-6 SİVRİBİBER
TUZ
KARABİBER
KİMYON
YARIM ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ

Patlıcanları alacalı soyup yarıdan keselim. İki taraflarından ortaya uzanan kesikler yapalım. (Sandviç ekmeği gibi) Kıymanın içine dövülmüş sarımsakları, rendelenmiş soğanı, baharatları, tuzu ilave edip yoğuralım. Patlıcanların kesiklerine kıymalı harcı sıkıştırarak yerleştirelim. Patlıcanların aralarındaki boşluklara biberleri dizelim. Patlıcanları yayvan bir tencereye dizelim. Rendelenmiş domatesleri sıvı yağda 3-4 dakika soteleyelim. Salçayı ilave edip bir kaç kez çevirerek dövülmüş sarımsakları ekleyelim. Patlıcanların üzerine gezdirdikten sonra kapaklı olarak ve çok kısık ateşte patlıcanlar yumuşayana kadar pişirelim.