# ALBİBERLİ PATLICAN KEBABI (GAZİANTEP)

Ümit Usta

1,5 kilo patlıcan (düzgün ve irilerinden)
1 kilo az yağlı zırhta çekilmiş kıyma
1 adet küçük kuru soğan
1 adet Gaziantep biberi
5-6 adet domates
5-6 adet sivribiber
Tuz
Karabiber

Patlıcanları 3-4 cm. boyunda keselim.
Zırhla çekilen kıymanın içine 1 adet küçük kuru soğan, 1 adet de Gaziantep biberi, tuz ve karabiber katıp yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlak köfteler hazırlayalım.
Şişe bir patlıcan, bir köfte dizip, elimizle köfteleri biraz yassılaştıralım ve mangalda pişirelim.
Domatesleri dörde, sivribiberleri de ikiye bölüp, bir domates bir sivribiber olmak üzere şişe dizip, mangalda pişirelim.
Pişirdiğimiz patlıcan kebabımızı servis tepsisine alıp, üzerine pişirdiğimiz domates ve sivribiberlerden koyup, yarım çay bardağı kadar da su serptikten sonra ağzını kapatarak mangalın üzerinde 3-4 dakika demlendirelim.
5-10 dakika sonra, pideyle beraber servis yapalım.

Not: Patlıcan kebapları, Gaziantep bölgesinde mangal yerine fırında da yapılmaktadır. Köfte ve patlıcanları tepsiye dizip, ortasına da domates ve biberleri koyduktan sonra fırında pişirilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:75580 • adı:Albiberli Patlıcan Kebabı (Gaziantep) • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:01.05.2024 - 03:17