



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ARMUT KEBABIYE (KİLİS)

Necdet Fazlıođlu

Patlıcan, bay saplı olarak kalacak şekilde soyulup sadeyağda kızartılır. Diđer yanda çiğ köftelik kıyma, yumurta, karabiber ve tuz karıştırılır. Kızartılan patlıcanlar soğuyunca bu harçla sıvanır, bir kez daha kızartılır. Az miktarda domates suyunun içine atılır, kızartma yağı da aktarılır ve pişirilir.

Not: Kullanılacak patlıcan küçük boylu Antep patlıcanı olmalıdır. Patlıcan asla zeytinyağında kızarmaz, mutlaka sade yağ kullanılmalıdır. Armut kebabiye Kilis'in önemli yemeklerindedir. Öncesinde bir çorba içilir. Sonra tabağa genellikle iki tane alınıp yanında pirinç pilavı ile yenir. Adı şeklinden ileri gelmektedir; çünkü, küçük patlıcanlar sapı üzerinde kalacak şekilde soyulup harca bulanarak kızartıldığında bir armut görüntüsünde oluyolar.