



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT KEBABI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

İçinde hiç armut olmayan bu yemeğin adı şeklinden gelir. Bütün olarak kızartılan küçük patlıcanların etrafına kıymalı harç sarılır, armuda benzetilir. Sonra tekrar kızartılıp ayrıca tepside pişirilir. İki kere kızartıldığı için epey ağır, ancak bir o kadar da lezzetli olur.

Patlıcanları sapları bozulmadan kalmak üzere tümüyle soyun. Bıçakla yontarak armut şekli verin. Bol kızgın yağda kızartın.

Soğanı rendeleyin. Kıymayı yarım tatlı kaşığından biraz fazla tuz, rendelenmiş soğan, yumurta, karabiber, yenibahar ve kırmızıbiber ile iyice yoğurun.

Kıymadan irice yumurta büyüklüğünde parçalar koparın, avuç içinde yassılatarak ince açın, içine bir patlıcan oturtun ve sapı dışarıda kalacak şekilde etrafını tamamen köfte ile kaplayın ve ek yerlerini tamamen bitiştirin. Böylece içi bütün kızarmış patlıcan ile dolu armut biçiminde büyük köfteleriniz olacak.

Köfteyle kaplı armut-patlıcanlarınızı tekrar bol kızgın yağda kızartın.

Kenarları yüksek bir tepsiye kızarmış armut-patlıcanlarınızı sapları dışarı bakacak şekilde güzelce dizin.

Domates salçasını ve kalan tuzu bir bardak su ile karıştırın ve tepsiye dökün. Su miktarı patlıcanların üstünü geçmeyecek şekilde ayarlanmalıdır.

Tepsinin üstünü örtün, hafif sulu olacak şekilde 20-25 dakika kadar pişirin.

Not: İçinde hiç armut olmayan bu yemeğin adı şeklinden geliyor.

