BALCANLI KEBAP (ŞANLIURFA)

7-8 adet uzun patlıcan
1 kg orta yağlı koyun kıyması
1 kg odun kömürü
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar yıkanır ve üç parmak arayla yuvarlak yuvarlak dilimlenir.
Ayrı tarafta et bir kaba alınır, içerisine tuz konulup yoğrulur.
Kebap şişine bir patlıcan bir et (etler cevizden az büyükce ve dört patlıcan üç et olacak şekilde) saplanır.
Kayılmış mangala şişler sıra ile dizilir birinci tarafı pişince şişler çevrilip her tarafının iyi pişmesi sağlanır.
Şişler ateşten alınır ve bir kaba bir hamlede çekilir. Bu, kebabın şeklinin bozulmaması için yapılır.
Üzerine çok az su serpilir, üstü kapatılarak bir süre bekletilir. Bu şekilde patlıcanların suyuda süzülür.
Kebaplar, sıcakken servis yapılır.

Not: Su serpilmesinin nedeni patlıcanın kabuğunun kolay soyulmasını sağlamaktır. Patlıcanlı kebap közde pişirilmiş taze acı isot, bostana ve ayranla ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:139572 • adı:Balcanlı Kebap (Şanlıurfa) • gönderen:gezdirici • indirme tarihi:10.05.2024 - 21:10