



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİNGENE KEBABI (ADANA)

Adana Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 kg. patlıcan  
1 kg. domates  
2 baş soğan  
4-5 yeşil biber  
1/2 demet maydanoz  
Tuz  
Sumak

Patlıcan ve domatesler şişlenerek közde pişirilir. Piştikten sonra kabukları soyulur ve dilimlenerek tepsiye dizilir. Diğer tarafta ise kuru soğan halka halka doğranarak tuz ve sumakla ovalanır, sonra içine doğranmış maydanoz konur ve tekrar karıştırılır. Bu karışım kızgın yağda kavrularak domates ve patlıcanın üzerine dökülür. Hazırlanan tepsinin üzeri hava almayacak şekilde örtülüp mangalda yarım saat daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.

