



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELEP TAVASI (ŞANLIURFA)

2 kg (8 adet) patlıcan
2 su bardağı sadeyağ
1 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 kg kıyma et (kuzu veya koyun)

Patlıcanlar yıkanır ve baş kısmından bir santim kadar kesilir, kurutulmak üzere bir kenara ayrılır. Geri kalan kısım 4-5 santim boyunda silindir biçiminde dilimlenir. Yağ bir tavada kızdırılır. Patlıcanlar yağa atılarak arkalı önlü biraz kızartılır. Tuz ve karabiber ete karıştırılır. Etten ceviz büyüklüğünde bir parça alınarak yuvarlanır, hafifçe üzerine bastırılır. Bir kavruktan patlıcan bir et olacak şekilde yan yana getirilerek kenarlı bir tepsiye dizilir. Çarşı fırınına gönderilerek pişirilir. Ayrıca yağ ve su koymaya gerek yoktur. Ateşten uzak noktada pişirilmesi tercih edilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Halep Tavası, tepsi kebabından daha yağlı ve daha ağır bir yemektir.
