



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HORHOR KEBABI

900 gram koyun eti
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
120 gram çiçekyağı (6 çorba kaşığı)
2,5 bardak su
250 gram soğan (3 orta)
Tuz
300 gram domates (2 büyük)
900 gram patlıcan (6 küçük)
ÜSTÜNE:
1 domates
6 yeşil biber

1 Düzgün ve aynı boyda 6 küçük patlıcanın baş taraflarını birer parmak aşağıdan, alt kısmının sonuna bir parmak kalmcaya kadar kabuklarını soyduktan sonra, patlıcanların soyulmuş olan baş taraflarından aşağı kısımlarına kadar ve yalnız bir taraflarından ve çok derin olmamak üzere bunların gövdelerini yarmalı, sonra da yarılmış bu patlıcanları, içinde bol tuzu olan suya atarak, yarım saat suda bırakmalı, yarım saat sonra patlıcanları sudan çıkararak sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı, sonra da bunları, içinde kızdırılmış 6 silme çorba kaşığı çiçek yağı olan tavaya atarak, patlıcanlar hafifçe pembe bir renk alıncaya kadar kızartmak ve delikli kepçe ile yağdan çıkararak yarık kısımları yukarı getirilmiş olarak bunları düzgün bir şekilde yanyana bir tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra ateş üstündeki tavaya, kuşbaşı kesilmiş 900 gram da koyun eti ilâve ederek, gayet kuvvetli ateşte, etler de pembeleşinceye kadar kavurmalı, sonra bunları da yağdan çıkararak, etleri içinde pişirecek olduğumuz tencereye katmalı ve bunları da bir tarafa bırakmalıdır.

3 Bu kez de tavaya, piyaz soğanı denen yarım ay şeklinde ince doğranmış 3 orta baş soğan ilâve ederek, soğanları da ölüncüye kadar kavurmalı, sonra da soğanlara kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates ilâve ederek, domatesler de soğanlarla ancak bir dakika kadar piştikten sonra, tavadaki soğan ve domatesleri de olduğu gibi et tenceresine katmalıdır.

4 Sonra tenceredeki etlere 3 tatlı kaşığı tuz, 2 silme çorba kaşığı margarin ile bir buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, etler sularını çekip de yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeye bırakmalıdır.

5 Pişince; etleri soğanlarla birlikte iyice süzölmüş olarak, bir delikli kepçe ile tencereden alarak, tepsideki patlıcanların yarık kısımlarına eşit olarak bölmek suretiyle yerleştirdikten sonra etlerin üstlerine de yuvarlak kesilmiş birer dilim domates ile birer yeşil biber oturtmalıdır.

6 Sonra, tenceredeki etlerin piştiği salçaya; 1 bardak sıcak su katarak, bir taşım kaynattıktan sonra salçalı suyu; bir köşesinden olmak üzere tepsideki etli patlıcanlara ilâve etmeli, sonra da tepsinin kapağını kapatarak, patlıcanları ortadan daha az kuvvetteki ateşte 25 - 30 dakika daha pişirmeli ve sonra servis yapmalıdır.