



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAN DİBİ (GAZİANTEP)

4 patlıcan
500 gr az yağlı koyun kıyması
3 domates
2-3 sivribiber
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
Tuz, karabiber

1. Patlıcanları alacalı soyup ikiye kesin ve tuzlu suda bekletin.
2. Soğanı rendeleyin. Kıymaya soğan, biber salçası, tuz, karabiber ekleyip yoğurun ve yassı köfteler hazırlayın.
3. Patlıcanları sudan alıp kağıt havlu ile kurulayın. Her iki ucunu da oyarak açıp boşluklara birer köfte yerleştirin. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün.
4. İki domatesi rendeleyip sıvıyağda pişirin. Tuz serpip karıştırın ve yayvan bir tencenin tabanına yayın. Üzerine köfteli patlıcanları dizin. Kalan domatesi elma dilimi şeklinde kesin. Sivribiberlerin çekirdeklerini çıkarıp ikiye kesin. Her bir patlıcanın üzerine domates dilimi ve biber yerleştirin. Patlıcanların yarısına gelecek kadar tencereye su ekleyin. Suyunu çekinceye kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

ML® Kazandibi (görsel)