



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAN KEBABI (GAZİANTEP)

300 gr. kıyma
1 çorba kaşığı biber salçası
2 diş sarımsak
4 patlıcan
2 adet domates
4 adet sivri biber
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet kuru soğan
tuz
karabiber

Kıyma, salça, ezilmiş sarımsak, rende soğan, tuz, karabiber yoğrulur, ceviz büyüklüğünde köfteler yapılır. Patlıcan çubuklu soyulur, tuzlu suda bekletildikten sonra halka şeklinde doğranır, tencereye 2 halka patlıcan, 1 köfte şeklinde daire olarak yerleştirilir, üzerine bir kaç parçaya kesilmiş sivri biber, halka doğranmış domates, sıvıyağ ev bir çay bardağı su eklenir, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 20-25 dakika kadar pişirilir.