



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZAN KEBABI (GAZİANTEP)

### GAP Eylem Planı

10 adet kurutulmuş biber  
10 adet patlıcan  
300-500 gr dolmalık doğranmış parça et  
2 su bardağı pirinç  
1 büyük baş kuru soğan  
1 demet maydanoz  
2 adet sivri biber  
2 yemek kaşığı margarin  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 su bardağı tane sumak  
3 adet orta boy domates  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Kıymaya bir adet soğan, yeşilbiber ve bir adet kabuğu soyulmuş ve ince kıyılmış domates eklenir.

Tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır. Patlıcanlar bütün olarak soyulur. Bıçakla tepe kısmına ortadan bir, alt kısmına ters yönde eşit aralıkla iki tane bıçakla 3-4 cm derinleştirilir.

Oluşan bu boşluklara sığdığı kadar kıyma harcından konup, düzgün olarak sıkıştırılır.

Tencerenin tabanına halkalar şeklinde soğan, kalan biberler ve domatesler kabukları soyulup irice doğranarak ilave edilir.

Hazırlanan içli patlıcanlar, düzgünce tencereye dizilir. Salçalar ve sadeyağ, iki bardak sıcak su ve tuz eklenerek, hafif ateşte patlıcanlar yumuşayınca kadar pişirilir.

Yoğurt, iki diş temizlenip dövülmüş sarımsak, tuz, az su veya süt ilave edilerek yumuşatılır.

Tabaklara servis yapılırken pişen yemeğin üzerine, arzu edilen kadar ilave edilir.

Not: Servis yapılırken, tabaklara el ile parçalananan pide veya ekmek doğranır. Pişen kazan kebabından ilave edilir. Birkaç kaşık yemeğin suyu ve üzerine 1-2 kaşık sarımsaklı yoğurt ilave edilerek, tirit şeklinde yeşilbiberle birlikte yenir. Bu yemeğe, patlıcanlarının bört denen sapları taze ve etli ise, ortadan ikiye boyuna kesilir. Ortadaki sert kısmı çıkarılır. Tencerenin tabanına diğer sebzelerle birlikte konarak pişirilir.



