



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZAN KEBABI

1 kilo patlıcan
6 dolmalık veya sivri biber
1 soğan
300 gr. parça et
5 domates
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı salca
1 yemek kaşığı pul biber

Patlıcanlar 1 parmak genişliğinde koparılmadan kesilir. Tuzlu suya atılıp bekletilir.

Et incecik (zar gibi) doğranır. İnce doğranmış domates, soğan, biber, tuz, salça, kıyılmış maydanoz ete ilave edilir. Hepsı yoğrulur.

Tuzlu sudan patlıcanlar çıkarılıp dikkatli şekilde acı suyu sıkılır. Hazırlanan etli malzeme patlıcanların aralarına yerleştirilir. Patlıcanlar bir tepsiye yerleştirilip üzerine doğranmış domates ve biber yerleştirilir. Üzerine biraz yağ ve üstüne çıkıncaya kadar su konup fırına verilir.
