



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAN KEBABI (GAZİANTEP)

350 gr orta yağlı kıyma
4 adet kemer patlıcan
1 adet soğan
2 adet domates
1 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanların baş kısmını kesip yıkayın ve 1 cm kalınlığında verevine doğrayın. Soğanı ince ince kıyın. Kıyılmış soğanlara tuz ve karabiber ekleyin, ayrıca arzu ettiğiniz başka baharatlar varsa onları da ekleyin. Soğanları tuzla ovarak öldürün. Salçayı bir fincan suyla karıştırıp kıymayla beraber soğan-baharat karışımına ilave edin. Hepsini yoğurup köfte şekline getirin. Bu köfteleri patlıcanların arasına yerleştirip tencereye dizin. Diğer tarafta domatesleri rendeleyip iki kaşık sıvıyağ ilave ederek karıştırın. Bu karışımı yemeğin üzerinde gezdirin. Yemeği süslemek için patlıcanların arasına sivribiber yerleştirin. Yemeğin üzerine bir tabak kapatıp kısık ateşte 30 dakika pişirin.

[ML® Kazan Kebabı için tıklayın](#)

