



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAZAN KEBABI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

4 tane orta boy patlıcan  
300 gr. kıyma  
4 tane yeşilbiber  
4 tane domates  
2 tane soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
2 bardak su  
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Patlıcanlar soyulur. Enine 5 eşit parçaya ayrılır. Kıymanın içine tuz, karabiber, kırmızıbiber ve ince doğranmış bir kuru soğan konarak yoğrulup ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Enine kesilmiş patlıcanlar bir parça et bir parça parça patlıcan şeklinde yerleştirilir. Diğer tarafta bir tencereye zeytinyağı, halka şeklinde doğranmış soğan ve rendelenmiş domatesler konur. Bunların üzerine sıralanan et ve patlıcanlar yerleştirilir. Ayrı bir kaptaki domates salçası suda eritilip üzerine tuz ve karabiber atılıp patlıcanların üzerine dökülür. Kabuğu soyulan domates ve biberler halka şeklinde doğranıp tencereye konur. Hazırlanan bu malzemenin üzerine kapak kapatılır ve kısık ateşte pişirilir.