KAZAN KEBABI (GAZİANTEP)

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

Patlıcanlar soyulur. Enine 5 eşit parça kesilir. Kıyma içerisine tuz, karabiber, ince doğranmış bir soğan ve kırmızıbiber ilave edilerek yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Enine kesilmiş patlıcanlar bir parça et bir parça patlıcan şeklinde yerleştirilir. Diğer taraftan bir tencereye 1 yemek kaşığı zeytinyağı, halka halka doğranmış soğanlar, rendelenmiş bir domates konur. Bunların üzerine sıralanan et ve patlıcanlar yerleştirilir. Ayrı bir kapta domates salçası suda eritilip üzerine tuz, karabiber atılır ve patlıcanların üzerine dökülür. Kabuğu soyulan domatesler ve biberler halka şeklinde doğranır ve tencereye konur.
Hazırlanan bu malzemenin üzerine bir tabak kapatılır ve kısık ateşte pişirilir

© lezzetler.com tarif no:5337 • adı:Kazan Kebabı (Gaziantep) • gönderen:naz • indirme tarihi:09.05.2024 - 05:31