KAZAN KEBABI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

YArım kg topak patlıcan (15-16 adet)
400 g az yağlı ince kıyma
500 g domates
2 adet kuru soğan
1 adet küçük yeşilbiber
1 adet küçük kırmızıbiber
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
Üstü için:
1 kâse (bardak) süzme yoğurt
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

Bir soğan ile bir domatesi soyun ve çok ince doğrayın. Hepsini bir tepside kıyma ile karıştırın, yarım tatlı kaşığı tuz ve karabiberi katıp iyice yoğurun.
Patlıcanları alacalı veya bütün olarak soyun. Patlıcanlara alttan ortaya doğru, tepeden de alta doğru birbirine değmeyecek şekilde karşılıklı iki kesik yapın.
Patlıcanı keserek oluşturduğunuz aralıklara sığdığı kadar kıyma harcından koyarak düzgün olarak sıkıştırın. Bütün harcı böylece patlıcanlara bölüştürün.
Kalan soğanı halka şeklinde doğrayıp hafif yağda çevirin. Tencerenin tabanına soğan ve biberleri koyun. Arzu edildiği takdirde patlıcanın yapındaki yeşil bölümün yumuşak yerlerini de koyabilirsiniz.
Üstüne hazırladığınız kıyma harçlı patlıcanları düzgün bir şekilcadie dizin. Domateslerin kabuklarını soyarak irice doğrayın ve patlıcanların üstüne dağıtın. Domates ve biber salçalarını iki bardak sıcak su içinde eritin, kalan tuz ile karıştırın, patlıcanların üstüne dökün. Üstüne çift kapak, yapın önce dolma kapağı sonra tencere kapağı kapatın. Fazla harlı olmayan ateşte patlıcanlar yumuşayıncaya ve hafif suyunu çekinceye kadar pişirin.
Arzu edildiği takdirde üstü için sarımsağı tuz ile havanda dövün. Süzme yoğurdu dövülmüş sarımsak ile karıştırın. Tabaklara servis yaparken isteyene yoğurt koyun.

Not: Servis yapılırken tabaklara el ile parçalanan pide ekmek konur. Kazan kebabı pidenin üstüne yerleştirilir. Birkaç kaşık yemeğin suyu dökülür sarımsaklı yoğurt ilâve edilir. Yerel ağızda 'gazen kebabı' da denilen yemek adından da anlaşılacağı gibi tam bir tencere kebabıdır. Patlıcan, Gaziantep mutfağının en önemli sebzesidir denilebilir. Et ile birlikte pek çok yemeği yapılır. Kazan kebabı, patlıcanlar kızartılmadan yapıldığı için, aynı zamanda çok hafif bir yemektir.

© lezzetler.com tarif no:88054 • adı:KAZAN KEBABI (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:51