



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAN KEBABI

Eyüp Sevinç

6 adet orta boy kemer patlıcan
6 adet yeşil sivri biber
1 çay bardağı sıvıyağ
Köfte harcı için;
500 g. az yağlı kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
Yenibahar
Yemeğin sosu için;
3 adet orta boy domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biber salçası
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Köfteyi hazırlamak için; kıyma, yemeklik çok ince doğranmış soğan, tuz ve karabiberi, yenibaharı derin bir kaba aktarıp iyice yoğurun. Köfte harcından kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarladıktan sonra parçaları avuçlarınız arasında hafifçe yassılaştırın. Diğer taraftan, patlıcanların saplarını kesip alacalı formda soyun. Sonra da patlıcanları saplarından başlayarak iki parmak aralıklarla dikine yarın. Parçalar dibinden ayrılmayacak. Patlıcanları kızgın yağda hafifçe kızartıp kağıt havlunun üzerine alın. Aynı yağda sivri biberleri de kızartıp çıkarın. Hazırladığınız köfteleri patlıcanların kesilmiş kısımlarına yerleştirip geniş bir tencereye yan yana yerleştirin. Aralarına kızarmış biberleri sıralayın. Sıvıyağ, tavla zarı forumunda doğradığınız domates, sarımsak, biber salçası, su, tuz ve karabiberi bir kaseye aktarıp iyice karıştırın. Hazırladığınız bu sosu tenceredeki patlıcanların üzerine gezdirin. Kısık ateşte 40-50 dakika kadar pişirdikten sonra sıcak sıcak servise sunun. Dilerseniz sarımsaklı yoğurtla servis edebilirsiniz.

