



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZAN KEBABI (ŞANLIURFA)

6 adet patlıcan  
5 adet domates  
10 adet sivri biber  
Yarım kahve fincanı sıvıyağ  
1 su bardağı su  
İç i için;  
400 gram kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 adet domates  
3 sivri biber  
1 çorba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz

Kuru soğan ince ince kıyılır, domatesin kabuğu soyulur doğranır, sivri biberler ince ince doğranır, kıyma ve baharatlar ve diğer bütün doğranan sebzeler bir yoğurmma kabına alınır, hep birlikte yoğurularak iç hazırlanmış olur.

Patlıcanlar, vev olarak altından 1 santim kalana kadar kesilir ama kopartılmaz. Patlıcanın büyüklüğüne göre 3-4 yerinden bu şekilde kesik atılır.

Domateslerin başı çıkarılarak dikey olarak 2 yerinden kesilir ama kopartılmaz.

Kıymalı içten ceviz kadar parçalar alınarak patlıcanların ve domateslerin kesik yerlerine doldurulur.

Hazırlanan 6 patlıcan tencerenin dibine dizilir, üzerine hazırlanan domatesler dizilir, sivri biberler de domateslerin üzerine yayılır, üzerine bir miktar tuz serpilir, 1 bardak su ve yarım kahve fincanı sıvıyağ dökülerek tencere ocağa alınır.

Sebzeler yumuşayana kadar pişirilir ve sıcak olarak servis edilir.

