



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZAN KEBABI (ŞANLIURFA)

350 gram kıyma
6 adet patlıcan
1 adet soğan
5 diş sarımsak
3 adet domates
5 adet biber
75 gram eritilmiş margarin
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı kimyon
Tuz

Patlıcanları alacalı soyun, ortadan ikiye bölün, her bir parçayı sandviç ekmeği gibi kesin. acısı çıkması için tuzlu suya koyun. Sarımsakları dövün, soğanı rendeleyin. Soğanı, sarımsağı, kıymayı, tuzu ve baharatları yoğurun. Kıymalı harcı patlıcanların kesiklerine yerleştirin ve bunları yayvan bir tencereye dizin. Patlıcan aralarındaki boşluklara da biberleri dizin. Domatesleri rendeleyip yağda biraz tavladıktan sonra bu sosu patlıcanların üzerinde gezdirin. Ağır ateşte patlıcanlar yumuşayınca kadar pişirin.