



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAN KEBABI (ŞANLIURFA)

Orta yağlı kıyma 350 gr
Kemer patlıcan (düzgün) 4 adet
Salça 1 tatlı kaşığı
Kuru soğan 1 büyük boy
Domates (olgun) 2 orta boy
Yeşil biber 4 adet
Karabiber 1 çay kaşığı
Sıvı yağ 2 yemek kaşığı
Tuz Yeteri kadar

Patlıcanların baş kısımları kesilir ve yıkanır. Alt kısımları bütün kalacak şekilde üstü 1 cm kalınlığında verevine kesilir.

Kuru soğan ince ince kıyılır. Kıyılmış soğanlara karabiber ve tuz ilave edilir. Arzu ediliyorsa diğer baharatlarda ilave edilir. Soğanlar baharatlarla ovularak iyice öldürülür.

Salça bir fincan su ile karıştırılıp kıyma ile beraber soğanlı baharat karışımına eklenir. Hepsini birlikte yoğrulup köfte şekline getirilir.

Hazırlanan köfte patlıcanların kesilerek çıkartılan yerlerine yerleştirip tencereye dizilir.

Diğer yandan domatesler rendelenir. 2 kaşık sıvı yağ eklenir. Karışım yemeğin üzerinde gezdirilir.

Yeşil biberler patlıcanların arasma yerleştirilir.

Tencerenin üzerine bir tabak kapatılır ve kısık ateşte yarım saat pişirilir.



Fotoğraf "mutfak kölesi" tarafından gönderildi. 25.04.2017