KAZAN KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İnce uzun Birecik patlıcanı- 200 gr.
Yağsız kıyma et - 200 gr.
Domates - 200 gr.
Soğan - 100 gr.
Kırmızıbiber - 5 gr.
Domates salçası - 10 gr.
Sarımsak- 3gr.
Pul biber - 5 gr.
Karışık baharat - 5 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Tuz - 3 gr.

Bir tepsiye konulan yağsız kıyma et, ince doğranmış soğan, sarımsak ve yeşilbiber, küp şeklinde doğranmış domatesler, pul biber, karışık baharat, tuz, salça iyice yoğurularak harç haline getirilir. Patlıcanların her biri bütün kalacakşekilde2cm. aralıklarla verevine kesilir, iki avuç arasında sıkılan harç önceden patlıcanların yarıklarına doldurularak genişçe bir tavaya dizilir. Bir tasın içerisinde, su, tuz ve yağ ilavesi ile iyice eritilen salça tavaya dizilen yemeğin üzerine döküldükten sonra bozulmaması için bir tabak konularak, tavanın kapağı kapatılır. Kısık ateşte tamamen suyunu çekinceye kadar pişirilen kazan kebabı bulgur pilavı veya pirinç pilavıyla servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:126724 • adı:Kazan Kebabı (Şanlıurfa) • gönderen:hıdır • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:08