KAZAN KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1,5kg ince uzun patlıcan
500 gr yağsız kıyma et
4-5 adet domates
1 adet büyük boy soğan
3-4 adet yeşil ya da kırmızı biber
2 yemek kaşığı domates salçası
3-4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karışık baharat
½ çay bardağı sadeyağ
Tuz

Patlıcanlar yıkanarak alacalı soyulur, her biri bütün kalacak şeklide ikişer santim aralıkla dikine ya da verevine yarılır. Bir tepsiye, kıyma et, ince doğranmış soğan, yeşil biber, minik küp şeklinde doğranmış iki adet domates, ince kıyılmış sarımsak, bir yemek kaşığı pul biber, baharat ve yeteri kadar tuzla bir yemek kaşığı salça konulur, iyice yoğrulur. Avuç arasında sıkılan harç önceden soyulup hazırlanmış patlıcanların yarıklarına doldurularak genişçe bir tavaya dizilir. Derince bir kaba konulan iki bardak su içerisinde bir yemek kaşığı salça iyice eritilip bir tatlı kaşığı tuz ve yağ ilave edilir. Patlıcanların üzeri birtabakla örtülüp tavanın kapağı kapatılır kısık ateşte tamamen suyunu çekinceye kadar pişirilerek servis yapılır. Sade pirinç ya da bulgur pilavıyla, yeşil biber ve baş soğan eşliğinde yenilir.

Not: Tavakebabı da denilir. Kışın kurutulmuş patlıcanla da, haşlanmak suretiyle aynı şekilde yapılır.

© lezzetler.com tarif no:130146 • adı:Kazan Kebabı (Şanlıurfa) • gönderen:Berktay • indirme tarihi:08.05.2024 - 14:34