



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZAN KEBABI (ŞANLIURFA)

1 adet büyük boy soğan
1/2 kg kıyma et (kuzu veya koyun)
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı karabiber
6 adet orta büyüklükte (1 kg) patlıcan
2 çorba kaşığı sadeyağ

Soğan ince ince kıyılır. Soğan, kıyma et, salça, tuz, tarçın ve karabiber iyice karıştırılır. Patlıcanlar 3-4 santim kalınlığında alttan bütün bırakılarak vevine yarıılır. Bu yarılan aralara et karışımından konularak patlıcanlar fazla derin olmayan bir tencereye dizilir. Üzerine yağ ve 3 su bardağı su konulup tencerenin kapağı kapatılarak orta ısı ateşte 40-45 dakika pişirilir. Yanında pirinç veya bulgur pilavıyla servis yapılır.

Not: Ege bölgelerinde, özellikle kuzu etinin bol bulunduğu ilkbaharda pişirilen bu yemeğe değişik bir lezzet katmak isterseniz, kuzu eti yerine tavuk eti ile de deneyebilirsiniz.