



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAN KEBABI (ŞANLIURFA)

<http://www.urfanatik.com>

1 kase kıyma
6 tane patlıcan
2 kuru soğan
1-2 tane yeşil biber
1-2 tane taze domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 kase su
Tuz
Pul biber

Önce kıymamızı bir kaba alalım. İçine kuru soğan ve yeşil biberimizi doğrayıp tuz ve pul biberi de atıp yoğuralım. Hazır hale getirelim, sonra kişiye göre bir tane düşecek şekilde ayarladığımız patlıcanlarımızın kabuklarını soyalım. Baş kısımları kalsın, sadece sapı uzunsa onu keselim. Sonra patlıcanları kesip koparmadan sadece iki parmak aralıklarla yaralım. Hemen aralarına hazırladığımız kıymaları köfte şeklinde yapıp dilimlediğimiz patlıcan aralarına koparmadan bırakalım ve yağlanmış fırın tepsimize dizelim. Aslında ben bu yemeği genelde yayvan bir tencerede yapardım, denedim fırında da güzel olunce artık fırında yapmaya karar verdim. İsteseniz siz tencereye dizebilirsiniz. Patlıcanları bu şekilde hazırlayıp dizdiğimiz fırın tepsisinin üzerine hafif tuz serpiştirelim. Domates, biber ve kuru soğanlarımızı dilimleyip boşluklara dizelim. Sonra bir kasede ezdiğimiz salçamızı yemeğimizin üzerine gezdirelim ve doğru fırına sürelim. Çok bekleme olmadığı için patlıcanlarda asla kararma olmaz, fırında nar gibi kızaran yemeğimizi servis tabağına alıp ikram edelim.

