



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAN KEBABI

4 adet patlıcan
4 adet domates
İç için:
500 gram yağlı kıyma
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı pul biber
1 ay bardağı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

İç harcı için soğan, biber ve domatesi ince ince doğrayın.

Kıymayı ekleyip yoğurmaya başlayın.

Yoğurma esnasında zeytinyağı hariç diğer malzemeleri de ekleyin.

Son olarak zeytinyağını da ilave edip biraz daha yoğurduktan sonra harcı kenara alın.

Patlıcanları boylarına göre iki üç parçaya bölün.

Böldüğünüz parçaları vev olacak şekilde yelpaze gibi kesin. Dilimlerin alt tarafı bütün kalmalı.

Domatesleri de aynı şekilde vev kestikten sonra hazırladığınız kıymalı harcı açtığınız boşluklara yerleştirin.

Patlıcanlar altta domatesler üstte olacak şekilde tencereye dizdiğiniz kebablara bira zeytinyağı gezdirin. Su eklemeyin.

Kapağını kapatıp kısık ateşte 2 saat pişirin.

Yemeğiniz hazır, soğutmadan servis edin.

