



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAN KEBABI (ŞANLIURFA)

300 gram kıyma
1 adet soğan
1 adet sivri biber
1 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
İsot
4 adet büyük boy patlıcan
5 adet domates

İlk iş soğanı ve domatesi rendeleyin. Biberi incecik kıyın. Kıymayı ,salçayı,tuz ve baharatları ekleyip yoğurun. Patlıcanları 2 parmak boşluk kalacak şekilde kesin ama koparmayın. Aralarına kıymalı içi koyun. Daha sonra domatesleri de aynı şekilde kesin ama koparmadan içlerine kıymalı harcı koyun.İç harç bitene kadar bu işlemi yapın.

Tencereye ilk patlıcanları koyun üstüne domatesleri yerleştirin.Sebzeler için üstüne biraz tuz serpin. Yarım su bardağı su dökün kısık ateşte 1 buçuk saat patlıcanlar iyice yumuşayana kadar pişirin. Sebzenin suyuyla pişiyor.

Fırın yemeği seviyorsanız 200 derecede patlıcanlar yumuşadıkça kaşıkla üstüne basarak pişirebilirsiniz.

