



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAN KEBABI (ŞANLIURFA)

700 gram dana kıyma
1 kilo patlıcan
3 tane domates
2 tane kuru soğan
2 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı yeni bahar
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı domates salçası
Maydanoz
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 su bardağı su
Kişniş
Kimyon
Karabiber
Karanfil

Bu nedenle patlıcanları 2-3 cm aralıklarla kopartmadan kesikler atın. Soğanları, maydanozları minik minik doğrayın ve baharatlarla kıymayı karıştırın. Tuz, pul biber, salça, yenibahar ve sıvıyağ da ekleyerek yoğurun. Elde edilen harçtan küçük parçalar alıp patlıcanların kesilen aralarına yerleştirin ve tencereye dizin. Sosu için rendelenmiş domatese su katın ve kazan kebablarının üzerine dökün. Kazan kebabı kaynayınca kadar harlı ateşte, kaynadıktan sonra da kısık ateşte pişirin.

