KAZAN KEBABI (ŞANLIURFA)

6 tane patlıcan (orta boy)
2 tane sivri biber (şerit şeklinde doğranmış)
3 tane domates (küp şeklinde doğranmış)
1 su bardağı su (kaynamış)
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
İÇİ İÇİN:
Yarım kuzu kıyması (orta yağlı)
1 tane küçük kuru soğan (küçük küçük doğranmış)
1 tane küçük sivri biber (küçük küçük doğranmış)
1 tane küçük domates (küçük küçük doğranmış)
2 diş sarımsak (rendelenmiş)
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı isot
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Derin bir kabın içine iç malzemelerinin hepsini koyup hafif yoğurarak iyice karıştırın. Patlıcanların saplarını kestikten sonra verev şeklinde (patlıcanları tamamen kesmeden) aralarında iki parmak eninde boşluklar bırakarak patlıcanların üzerinde kesikler oluşturun. Patlıcanların kesik kısımlarını önceden hazırladığınız iç malzemeyle doldurun. Doldurmuş olduğunuz patlıcanların kesik kısımları üste gelecek şekilde tencereye dizin. Üzerlerini doğramış olduğunuz domates ve biberlerle kapatıp tuz, yağ ve sunu ekledikten sonra bir pişirme taşı veya bir tabak üzerine kapatıp kısık ateşte patlıcanlar pişene kadar pişirin. Yemeğiniz pişince yaklaşık 20 dakika kadar dinlendirdikten sonra istediğiniz şekilde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:67270 • adı:Kazan Kebabı (Şanlıurfa) • gönderen:Didar Şen • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:01