KİLİS KEBABI

Patlıcanlar soyularak kuşbaşından biraz büyük doğranır. Kıymanın içerisine tuz, karabiber konarak yoğrulur. Kebap şişlerine 1 patlıcan aynı büyüklükte 1 kıyma takılır. Islak elle sıkıştırılır Böylece her şişe 6 patlıcan 5 et olacak şekilde hazırlanır. Mangalda kömür ateşinde hafifçe pişirilir. Çelik bir tencereye sıvı yağ konur. Arpacık soğanı soyulur, biberler halka halka doğranır. Biber ve soğan yağda hafif sarartılır. Kabukları soyulmuş kuşbaşı doğranmış domatesler ve salça ilave edilir. Bir iki kavrulur. Tuz, nar ekşisi ve 5 su bardağı su konarak kaynatılır. Salçalı su kaynayınca pişmiş et ve patlıcanlar şişten çıkarılarak ilave edilir. Kısık ateşte 10-15 dakika daha pişirilir. Ateşten alınarak pirinç pilavı üzerinde servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:139308 • adı:Kilis Kebabı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:05.05.2024 - 12:59