



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KİLİS KEBABI

Dilek Özerdal

1 kg patlıcan
750 gr orta yağlı kıyma
sıvı yağ
tuz
karabiber
yenibahar
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
2 adet Soğan
2 adet dolmalık yeşil biber
2 adet dolmalık kırmızı biber
1 adet limon
1 tatlı kaşığı toz şeker
su

Patlıcanları bol suyla yıkayıp, kabuklarını soyun ve boylamasına ikiye kesin. Sonra 2 parmak kalınlığında doğrayın. Kıymayı geniş bir kaba alıp, üzerine tuz, kara biber, yenibahar ekleyerek iyice yoğurun. Ceviz iriliğinde köfteler hazırlayıp şişe sırasıyla 1 adet köfte ve 1 adet patlıcan dizin. Izgarada çevirerek pişirin. Başka bir tencerede sıvı yağı kızdırın sonra halka halka doğradığınız soğanı ekleyip, pembeleşinceye kadar kavurun. İnce ince doğradığınız yeşil ve kırmızı biberleri ekleyerek birkaç dakika kavurun. Sonra ızgarada pişirdiğiniz patlıcanlı kebabı, biber ve domates salçasını ekleyin. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Su kaynamaya başladığında tuz, karabiber, yenibahar ve 1 adet limonun suyunu ekleyin. Kabuklarını soyduğunuz ve halka şeklinde doğradığınız domates dilimlerini kebabın üzerine dizin. Domates dilimleri yumuşadığında ocağın altını kapatıp servis yapın.