



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMAK KEBABI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

500 g kuşbaşı et
3-4 adet kemer patlıcan
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet domates
2 adet yeşil sivri biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 bardak zeytinyağı
1,5 tatlı kaşığı tuz
0,5 tatlı kaşığı karabiber

Patlıcanları alacalı soyup parmak kalınlığında dilimleyerek suya koyun.

Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Biberleri ince ince doğrayın. Soğanları yarım ay şeklinde halka halka doğrayın.

Kuşbaşı eti tencerede suyunu salıp çekinceye kadar yağsız kavurun. Soğanları 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte ete ekleyin ve biraz yumuşayınca kadar çevirin. İyice şeffaflaşıp yumuşayınca domates salçasını ilâve edin ve ezerek karıştırın.

Etlerin üzerini kaplayacak kadar sıcak su koyun ve tuzu ekleyin. Kapağı kapalı olarak etler yumuşayana kadar bir müddet daha pişirin.

Suda bekleyen soyulmuş patlıcanları bir havlu arasında iyice kurutun. Kalan zeytinyağında kızartın. Patlıcanları kızartmadan önce yağın iyice kızmasına dikkat edin ve bir seferde yağa çok patlıcan atmayın. Aksi takdirde çok yağ çekecektir.

Tencerede pişmiş olan kuşbaşı etleri tencerenin ortasına toparlayın ve etrafına kızaran patlıcanları dizin, üstüne domates ve yeşilbiberleri koyun. Hafif ateşte 10-15 dakika daha pişirin.

Pişen parmak kebabının üzerine karabiber serperek bir müddet dinlendirin. Pirinç pilavı ile servis yapın.

Not: Türk mutfağında yaygın olarak yapılan bu yemek Gaziantep mutfağında da yer alır. Parmak kebabının adı parmak gibi uzun uzun kesilip kızarmış patlıcanlardan gelir. Pişen etin etrafına çubuk gibi dizilen patlıcanların görüntüsü de, tadı da güzeldir. Servis yapacağınız kaba aktarıırken sıra sıra parmak patlıcanların görüntüsünü bozmamaya gayret edin. Tencereden servis tabağına altüst ederek de bunu yapabilirsiniz.

