



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BOHÇA KEBABI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

3-4 patlıcan
250 g kusbası et
1 su bardağı kızartmalık yağ
3 domates
7-8 yesilbiber
1 yemek kaşığı karışık salça
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Kalın ve uzun patlıcanların baş kısımları kesildikten sonra yıkanır. Sonra boydan boya, uzunlamasına 1 cm kalınlığında levhalar şeklinde yaprak yaprak kesilir.

Yaprak yaprak kesilen patlıcanlar geniş bir tavada kızartılır.

Kızaran patlıcanların üçü bir sahana o şekilde yerleştirilir ki 6 uçlu bir yıldız gibi görünsünler ve ortada birlessinler.

Kusbası etler bir çay bardağı yağda kavrulur. Üzerine salça konarak karıştırılır. Sonra bu etler, sahandaki patlıcanların ortalarına birer kaşık konur. Patlıcanların uçları etin üzerine katlanarak kapatılır. Sahan alt üst edilerek, yani patlıcanların katlanmış kısımları alta getirilerek bir tepsiye dizilir.

Böylece birkaç sahan alt üst edilerek tepsiye dizilmiş olur. Bu şekilde tepsiye dizilen patlıcan bohça kebablarının her birinin üzerine birer parça domates ve yeşil biber konur. Kusbası etten arta kalan salçalı yağ, bohça kebabların üzerlerine dökülür. Hafif tuz atıldıktan sonra fırına sürülür.

Patlıcan bohça kebabının yanında pirinçli pilavlar, ayran ve salata bulundurulabilir.