



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN GÜRCÜ KEBABI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

5-6 patlıcan
200 g kıyma
1 yemek kasığı karışık salça
1 tatlı kasığı pul biber
1 su bardağı kızartmalık yağ
Tuz

Gürcü kebabının patlıcanları orta boydan daha uzun ama ince olmalıdır. Bu şekilde seçilen patlıcanların baş kısımları kesildikten sonra yıkanır. Ara ara ya da tamamı soyulur. İkiser parmak ara ile, sanki halka halka kesilecekmiş gibi (koparılmadan) dilinir.

Kıymaya tuz ve pul biber atılarak yoğrulur. Yoğrulan kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak patlıcanların halka halka kesilmiş olan aralarına konur. Sonra hafif yağda yarım kızartılır.

Yarım kızartılan patlıcanlar bir tepsiye dizilir. Kızartmadan artan yağa az salça konduktan sonra patlıcanların üzerine birer kasık konur. Salça konduktan sonra fırında pisirilir.

Patlıcan Gürcü kebabının yanında pırlıçlı pilavlar, ayran ve salata bulundururur.