



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KEBABI (ADIYAMAN)

Yarım kg kıyma
6 adet patlıcan(acı olmaması için taze olmasına dikkat ediyoruz).
1 adet soğan
5-6 dal maydanoz
Bayatlamış ekmek içi
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Sos için:
2 adet domates
1 diş sarımsak
1 adet yeşil biber
Yarım su bardağı sıvı yağ

Önce patlıcanlarımızı közlüyoruz.Bunun için patlıcanların üzerinde birkaç yere bıçak atmalıyız. İçininde güzel pişmesi için ve patlayıp etrafı kirletmemesi için. Ocağın üzerine çatalla tutarak bu işi yapabiliriz.Rahatça yoğurabileceğimiz bir kabin içine kıymayı alıyoruz. Bir tane soğanı güzelce rendeleyip ekliyoruz. Maydanozları ince ince kıyıp köfte kasesine ekliyoruz. Bayat ekmek içini, baharatları ve tuzu atıp az su ile yoğuruyoruz. Belli bir süre boyunca yoğurmamız gerekiyor .Aksi takdirde pişmeye başlayınca yaptığımız kıyma örgüsü parçalanır. Köfteyi hazırladık ,patlıcanlarımızı közledik ve kabuklarını soyduktan sonra sıra geldi işin en zor yerine. Bir buzdolabı poşetini tezgaha seriyoruz. Altı patlıcandan yapacağımız için köfte harcını altı parçaya bölüyoruz. Bir parçasını poşetin üzerine alıp elimizle hamur açar gibi, bastırarak inceltiyoruz.

Açtığımız kıymanın üzerine patlıcanları yerleştirerek poşeti rulo yapar gibi patlıcanın etrafına sarıyoruz. Eksik kalan yerlerine yama yapabiliriz. Kıyma örtüsünün çok ince olmamasına dikkat edelim. Pişince yer yer açılma olabilir.

Cam tepsiye güzelce dizerek üzerine fırça ile zeytinyağı sürüyoruz.

Şimdi sıra geldi sosun hazırlanmasına:Biberlerimizi ince ince doğruyoruz, sarımsağımızı da iyice eziyoruz.

Domateslerimizi güzelce rendeliyoruz. Tavaya sıvı yağı dökerek ince doğradığımız biberleri atıp kavuruyoruz.

Ezilmiş sarımsak ve domates ezmesini ekleyerek pişiriyoruz.

Belli bir süre pişirdikten sonra sosumuzu yemeğimizin üstüne ekleyerek servis ediyoruz.