



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KEBABI (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

750 g Kebaplık Zırh Kıyması (Tuzu eklenmiş)

500 g Olgun Domates

2 Kg Taze Kemer Patlıcan (Eğri Olmayan)

250 g Taze Yeşil Biber.

Sapları kesilen patlıcanlar, 5-6 cm uzunluğunda enine düzgün olarak doğranır. Şişe önce patlıcan, aralarına iri ceviz büyüklüğünde kıyma olmak üzere 4-5 patlıcan ve 3-4 kıyma şeklinde, mangalın boyuna göre saplanır. Kebabı saplarken yağlanan el şişteki patlıcanların yüz kısmına sürülerek, pişerken kabuklarının kısmen yanmaması sağlanır. Patlıcan kebabı kuşbaşı ve kıyma kebabına göre biraz daha harı geçmiş kuvvetli ateşte pişirilmelidir. Böylece patlıcanlar daha güzel pişer. Domatesler büyüklüğüne göre 3-4 parçaya bölünüp şişe saplanır. Yine bütün saplanan biberler de pişirilip kebab üzerine ilave edilip ağzı kapatılır. Üzerine bir fincan su eklenip 10dk hafif ateşte terletilir. Pişen kebab ince kebablık ekmek içine, patlıcanların ve domateslerin kabukları soyularak yatırılır. İçine et parçalanarak ilave edilir. Üzerine karabiber ve tuz eklenip dürüm yapılır. Terleme sonucu tepside oluşan kebabın suyu kebabla birlikte kaşıkla yenir.

Not: Patlıcan kebabının eti biraz daha yağlı olur. Aslında patlıcan kebabı, mangalda çok iyi pişirilerek (firik denen şekilde) tepside terletilmeden, dürüm yapılarak yenmesi güzeldir. Bu kebapta et kadar patlıcan da önemlidir. Güzel ve taze patlıcanın rengi koyu, parlak ve yumuşak olur. Özellikle mevsim sonu sert, açık renkli olan kemer türü patlıcanlar güzel pişmez ve tohumlu olur. Pide ekmek içine dürüm yapılarak, yeşil biber ve ayran ile yenilmesi tavsiye edilir.

