



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KEBABI (GAZİANTEP)

<https://www.sabah.com.tr>

- 3 adet büyük boy patlıcan
- 500 gram kıyma (tercihen dana-kuzu karışık)
- 1 adet büyük kuru soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet yumurta
- 1/2 su bardağı galeta unu veya ekme kırıntısı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı biber (isteğe bağlı)
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2-3 adet domates (dilimlenmiş)
- 2-3 adet yeşil biber (bütün halde)
- 1 su bardağı su

Patlıcanları yıkayın ve alacalı olarak soyun.

Patlıcanları yaklaşık 2 cm kalınlığında dilimleyin ve tuzlu suya koyarak acılığını almak için yaklaşık 30 dakika bekletin.

Süre sonunda patlıcanları sudan çıkarıp kurulayın.

Bir karıştırma kabında kıymayı, rendelenmiş soğanı, ezilmiş sarımsağı, yumurtayı, galeta ununu veya ekme kırıntısını ve baharatları (tuz, karabiber, kimyon, kırmızı biber) iyice yoğurun.

Hazırlanan kıyma harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve köfte şekli verin.

Fırın tepsisine veya borcama bir dilim patlıcan, bir köfte olacak şekilde sıra sıra dizin.

Üzerine dilimlenmiş domatesleri ve bütün yeşil biberleri yerleştirin.

Zeytinyağını patlıcanların üzerine gezdirin.

Su ekleyerek tepsiyi önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirin. (Ara ara kontrol ederek suyu azaldıkça biraz daha su ekleyebilirsiniz.)

Fırından çıkan patlıcan kebabını sıcak olarak servis edin. Yanında pilav veya yoğurt ile sunabilirsiniz.



