PATLICAN KEBABI (GAZİANTEP)

(Balcan Kebabı)

1.5. kg. (5-6 tane uzun, iri kemer patlıcanı)
1 kg. az yağlı kıyma
5-6 adet domates
5-6 adet yeşil biber
Karabiber
Tuz

Patlıcanlar yıkanıp sapları kesildikten sonra 2.5-3 cm. uzunluğunda enine kesilir. Bu arada kıyma; tuz ve karabiber ile iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Şişlere bir patlıcan, bir top yuvarlanmış kıyma saplanır, elle biraz yassılaştırılır. Domatesler ve biber ayrı ayrı şişlere geçirilir. Şişlere saplanmış patlıcan, biber ve domatesler alevsiz orta harlı mangal ateşinde çevrile çevrile pişirilir. Pişirilen patlıcanlar sırası bozulmamak kaydıyla düzgün bir şekilde tepsiye çıkartılır. Üzerine pişmiş domates ve biber yerleştirilir ve ağzı bir kapakla kapatılarak ateş üzerinde demlendirilir. 5-10 dakika sonra pide ekmekle servis yapılır. (Burhan ÇAĞDAŞ)

Kebap yaparken dikkat edilecek hususlar:
1 Erkek koyun eti olacak ve yaşlı olmayacak,
2 Kuşbaşı için küsneme, daraklık, gülle ve kapak kısımları kullanılmalıdır.
3 Kebap yapılmadan önce etin sinir kısımları temizlenmeli ve 1 gün terbiye içinde dinlendirilmelidir.
4 Kıyma kebap eti mümkünse zırhta çekilmelidir.
5 Meşe kömürünün ateşi tercih edilmelidir.
6 Ateş alevli olmamalıdır.



© lezzetler.com tarif no:6597 • adı:Patlıcan Kebabı (Gaziantep) • gönderen:TUBA • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:19