PATLICAN KEBABI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

750 g kebaplık zırh kıyması (1 tatlı kaşığı tuz eklenerek yoğrulmuş)
500 g olgun domates
2 kg taze kemer patlıcan (eğri olmayan)
250 g taze yeşil ve kırmızı biber

Kebaplık kıymayı hazırlamak için, et ve kuyruk yağını tuz ile zırhta kıyın. Evde bunu yapamayanlar kasaba hazırlatabilir. Patlıcan kebabı etinin diğer kebaplara göre biraz daha yağlı olması gerekir. Bu yüzden kebaplık zırh kıymasını çekerken veya kasaba ısmarlarken kuyruk yağı oranını biraz fazla tutmaya gayret edin.
Patlıcanların saplarını kesip atın ve 5-6 cm uzunluğunda parçalar halinde enine düzgün olarak doğrayın.
Kuşbaşı şişine önce patlıcanı, sonra kıymadan alınan ceviz büyüklüğünde parçayı, sırayla bir patlıcan, bir et olarak dizin. Elinizle düzelterek kıymanın şişin etrafına eşit oranda geçirilmesine özen gösterin. Şişe geçirilen kebabın mangala sığacak şekilde dizilmesine dikkat edin. Şişe dizmeyi en son patlıcan ile bitirin.
Kebabı saplarken yağlanan elinizi şişteki patlıcanlara sürün, böylece pişerken kabukları kavrulup yanmayacaktır. Patlıcan kebabı, kuşbaşı ve kıyma kebabına göre biraz daha kuvvetli ateşte pişirilmelidir. Böylece patlıcanlar daha güzel pişer.
Domatesleri büyüklüğüne göre 3-4 parçaya bölüp şişe saplayın. Biberleri bütün olarak şişe dizin. Domates ve biber şişlerini ateşte ayrı ayrı pişirin.
Patlıcan kebabını düzgün bir şekilde şişten çıkararak bir tepsiye dizin. Domates ve biberleri de şişten çekerek üstüne yerleştirin. Bir fincan kadar su serperek üstünü kapatın. 10 dakika kadar hafif ateşin kenarında terlemeye bırakın.
Pişen kebabı ince kebaplık pide içine yatırın. Patlıcanların ve domateslerin kabuklarını sıyırıp atın. Biberlerin saplarını alıp boylamasına koyun. Üzerine karabiber ve tuz ekleyip dürüm yapın.

Not: Terleme sonucu tepside oluşan kebabın suyunu kebapla birlikte kaşık kaşık yemek çok lezzetli olur. Ayrıca yanına yeşil Antep biberi ve ayran yakışır. Kebap için Birecik patlıcanı da makbuldür. Patlıcan kebabını, simit kebabı gibi fırında da yapabilirsiniz.
Gaziantep'te balcan kebabı olarak da anılan patlıcan kebabı dürüm yapılarak yenince tadına doyum olmaz. Patlıcan kebabında, et kadar patlıcan da önemlidir. Güzel ve taze patlıcanın dokunuşu yumuşak, rengi koyu ve parlak olur. Özellikle mevsim sonu sert ve açık renkli olan kemer türü patlıcanlar genellikle tohumludur ve güzel pişmez. Zırh kıyması ise diğer kebaplara göre biraz daha yağlı olmalıdır. Bu tarifte et ve patlıcan ayrı, domatesler ve biberler ayrı ayrı şişlere dizilir ve ayrı ayrı pişirilir. Sonra hepsi bir arada tepside terletilip, dürüm yapılıp yenir. Mangalda çok iyi pişmiş ve tepside terletilmeden, firik denen şekilde hazırlanmış patlıcan da ayrı güzel olur.

© lezzetler.com tarif no:87398 • adı:PATLICAN KEBABI (Gaziantep) • gönderen:Kezban • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:08