



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## PATLICAN KEBABI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

5 tane kalın ve uzun patlıcan  
Yarım kg yağlı kıyma  
1 yemek kasığı kırmızıbiber  
2-3 domates  
8-10 yeşilbiber  
1 tatlı kasığı kekik  
Tuz

Patlıcanlar iyice yıkanıp baş kısımları kesildikten sonra 4-5 cm uzunluğundaki halkalar şeklinde doğranır. Kıyma avcarlanır. Yani kıymaya tuz, biber, kekik konarak yoğrulur.

Patlıcan kebabının sisleri daha kalın ya da enli olmalıdır ki pisirken dönmessin. Yukarıda anlatıldığı gibi halka halka kesilen patlıcanlar bir patlıcan bir kıyma şeklinde sislere dizilir. Kıyma az olmamalıdır. İki patlıcanın arasına konulan kıyma fazla sıkıştırılmadan yerleştirilir. Sonra yine patlıcan, yine kıyma.. konarak sisler mangal enine göre hazırlanır.

Bu şekilde hazırlanan sisler mangalda pisirilir. Patlıcan kebabında kıymadan çok patlıcanı pisirmek ustalık ister. Patlıcanların kabukları yansa da önemli değildir, çünkü sofrada zaten soyulacaktır.

Pisirilen patlıcan kebablar, bir tepsiye düzgün olarak çekilir. Üzerlerine az tuz serpilir ve ekmek sular gibi su serpilir. Tepsinin üzerine başka bir tepsi kapak olarak kapatılır ve (uygunsa) mangalın altına sıcak bir yere sürülerek yumuşaması beklenir. Buna terletme denir. Terletme için 10 dakika yeterlidir.

Patlıcan kebablar terlerken mangalda domates ve yeşil biberler pisirilerek patlıcan kebablarının yanına konur. Patlıcanların kabukları soyulduktan sonra lavaş ekmeğinin arasına kıymayla birlikte konur. Yanına istenilen yeşilliklerden de konarak dürüm yapılır.

Patlıcan kebabının yanında ayran bulundurulmalıdır.

Not: Patlıcan kebab için, patlıcanların uzun ve kalın olanları seçilir ama bunların çekirdeksiz olmaları kosuluyla.