



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN PARMAK KEBABI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

750 g kusbası et
10 tane patlıcan
1 su bardağı zeytinyağı
2 yemek kasığı yemeklik yağ
1 soğan
1 yemek kasığı karışık salça
Tuz

Yıkanan ve baş kısımları kesilen patlıcanlar önce dikey olarak dörde dilinir; sonra her biri ikiye bölünerek parmak şeklinde doğranmış olur. Sonra yağda kızartılır.

Kızartılan patlıcanlar bir tepsinin kenarına, uçları ortaya gelecek şekilde dizilir.

Bir tencereye 2 yemek kasığı yemeklik yağ konarak kızdırılır. Üzerine soğan doğranarak kavrulur. Sonra kusbası etler konur. Salça eklendikten sonra da kavurma sürdürülür. Üzerlerine 2 su bardağı sıcak su konarak etler pisinceye dek haslanır. Pismeye yakın tuz atılır.

Pisen etler bir kepeyle alınarak, içinde patlıcan olan tepsinin ortasına konur. Biraz da etin suyundan konarak fırına verilir.

Servis yapılırken tabaga patlıcanlar ve etler alınır. Üzerlerine 3 numaradaki et haslamasından artan sudan birer kepe konur. Öylece servis yapılır.

Yanında pirinçli pilavlar, ayran ve salata bulundurulmalıdır.

Not: Patlıcan parmak kebabı kabakla da yapılabilir.