



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SAKSI KEBABI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

5-6 tane patlıcan
1 su bardağı kızartmalık yağ
200 g kusbası et
1 tatlı kasığı karışık salça
1 soğan
4-5 yeşilbiber
Tuz

Patlıcanların kalın olanları seçilir. Yıkandıktan sonra baş kısımları kesilir.

Gövdesi ortadan ikiye bölünerek dolmalık 2 patlıcan sekline getirilir.

Bu şekilde kesilen patlıcanların içleri kalınca oyulur; dışlarına ise uzunlamasına yivler açılır. Yivler açılan patlıcanlar saksı görünüsünde olduğundan yememiz adını bu özellikten alır.

İçi oyulan ve dışlarına yivler açılan patlıcanlar tavada yarım kızartılır.

Kızartmadan artan yağa soğan doğranarak kavrulur. Üzerine kusbası etler konur. Salça ilavesiyle kavrulur. Hafif tuz atılır.

Kavrulan etler patlıcanların içine konarak bir tepsiye dizilir. Ağızları birer domates ve birer yeşilbiberle kapatılır.

Etten artan salçalı yağdan birer kasık patlıcanların üzerine konur. Hafif tuz atılarak fırına sürülür.

Patlıcan saksı kebabının yanında pırlıçlı pilavlar, ayran ve salata bulundurulabilir.