



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KEBAP

Refika Birgöl

150 gr. Dana Döş Kıyma
150 gr. Kuzu Döş Kıyma
3 adet İnce Patlıcan
6 çorba kaşığı Su (Kaynar)
1 tatlı kaşığı Tuz
1 tatlı kaşığı Pul Biber
Yarım çay kaşığı Karabiber
4 adet Orta Boy Domates
4 adet Acı Yeşil Biber

Eğer mangalınız var ve de mevsim uygunsa daha da güzel bir tat elde edeceğiniz muhakkak. İyice ısınması için döküm tencerenizin, kebabınızı pişirmeden 15-20 dakika önce ocağa koyup ısıtmayı unutmayın. 150 gr dana döş, 150 gr kuzu döş kullanarak kuyruk yağı kullanamayanlar için yağ oranı ideal bir kıyma karışımı elde etmek istedim. Kasabınızla aranız iyi ise ondan kıymalarınızı satır kıyması yapmasını rica edin, eğer imkanınız yoksa kıyma makinasından bir kere geçirmesini rica edebilirsiniz. Eğer kuzu etinin koktuğunu düşünenlerdenseniz, bu oranın altın oran olduğunu siz de fark edeceksiniz. Böylece kuzu kokusuyla sizi hiç rahatsız etmeyecek bilakis lezzetiyle mutlu edecek. Ufak bir bardağa, 6 çorba kaşığı kaynar su ve 1 tatlı kaşığı pul biber ekleyip demleyin. Böylece acı, bütün kıymaya eşit dağılacak ve pişerken yanmayacak. Kıymaları bir kaba koyup, içine 1 tatlı kaşığı tuz ve acı suyu ekleyip, güzelce yoğurun. Eğer bulabilirsiniz Şanlıurfa, Birecik patlıcanı almanızı tavsiye ederim, lezzeti fark edeceksiniz. 3 adet ince, uzun, mümkünse çekirdeksiz patlıcanı enlemesine 4 parçaya kesin. Normalde patlıcanlı kebab en kalın şişe dizilir ama hızlıca pişmesi için bu tarifte ince şiş kullanın. Şişe önce patlıcanı sonra da patlıcanla aynı büyüklükte kıymayı takın. 3 patlıcan, 2 kıyma olacak şekilde dizin. Kebabın yanında eşlikçi olması için bir şişe 4 adet acı yeşil biber dizin ve 4 domatesi de 4 eşit parçaya bölün. İyice ısınan döküm tavanıza, kebabları, domates ve biberleri yerleştirin. Pişirirken ara ara patlıcanlara bastırarak çevirin. Pişmeleri yaklaşık 20 dakika sürecektir. Gaziantep'te öğrendiğim bir ipucunu da paylaşmak isterim. Pişen kebabları fırın tepsisine alın sonra üzerini bir diğer fırın tepsi ile kapatın ve sıcak fırına koyun. Patlıcanlı kebab kendi buharı ile demlenmeye başlayacak ve bütün lezzetler kokular birbirine geçmiş olacak. Kebabın olmazsa olmazı lavaştır onu da mutlaka eksik etmeyin. Isıtmak için fırın tepsinin üzerine yerleştirebilirsiniz. Yaklaşık 10-15 dakika sonra patlıcanlı kebablar servis etmeye hazır olacak. Dürümünüzü hazırlarken patlıcanın içini sıyırıp, lavaşlara paylaşın ve üzerine köfte ve sebzeleri dağıtın. Son olarak birkaç damla limon suyu sıkıp, muhteşem kebab keyfini doya doya çıkartın.



