



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KEBAP

900 gram koyun eti
60 gram çiçekyağı (3 çorba kaşığı)
40 gram sadeyağı ya da margarin (2 çorba kaşığı)
600 gram patlıcan (4 büyükçe)
2 ya da 2,5 bardak su
200 gram soğan (2 büyükçe)
Tuz
Karabiber
200 gram domates (2 orta) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

1 Çok kalın olmayan patlıcanları uzunluklarına dörde kestikten sonra bunları ikişer parmak eninde küçük parçalara doğramalı, sonra küçük doğranmış bu patlıcanları içinde bol tuz olan suya katarak yarım saat suda bırakmalı, yarım saat sonra patlıcanları sudan çıkararak sıkmak suretiyle sularını çıkartmalı, sonra da bunları; içinde kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı çiçekyağı ile 2 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin olan tava atarak, patlıcanlar hafif pembeleşinceye kadar kızartmalı ve bir delikli kepece ile yağdan çıkararak bir tabağa almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra ateş üstündeki tavaya, iki seferde olmak üzere kuşbaşı kesilmiş 900 gram koyun ya da koyunlaşmış kuzu eti ilâve ederek, gayet kuvvetli ateşte etler pembeleşinceye kadar, aşağı yukarı 2 - 3 dakika kadar kavurmalı ve her kavrulmuş parti eti de bir delikli kepece ile yağdan çıkararak, kebabi içinde pişirecek olduğumuz tencereye katmak suretiyle etleri kızartmalıdır.

3 Etlerin kızartılmaları sona erince; bu kez de tavaya, piyaz soğanı denen yarım ay şeklinde ince doğranmış 2 büyükçe baş soğan katarak, soğanları hafifçe pembeleşinceye kadar kavurmalı, sonra soğanlara; kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 2 orta domates ya da bir kahve fincanı suda eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, domatesleri de soğanlarla bir dakika kadar pişirdikten sonra tavadaki soğan ve domatesleri de olduğu gibi et tenceresine ilâve etmelidir.

4 Sonra tenceredeki etlere; 1 kahve kaşığı biber, 2 tatlı kaşığı tuz ile iki üç defada olmak üzere 2 bardak da sıcak su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı bir, bir çeyrek ile bir üç çeyrek saat arasında pişirmeli, sonra bunlara; kızartarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patlıcanları da ilâve ederek, etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 30 - 40 dakika daha pişirmeli ve tabağa alarak servis yapılmalıdır.