



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KEBAP (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Patlıcan - 150 gr.

Yağlı zırh ile çekilmiş kıyma - 120 gr.

Tuz - 3 gr.

Yağlı zırh ile çekilen kıyma, tuz eklenerek iyicene yoğrulur. Şişe önce dört eşit parçaya bölünen patlıcanın baş tarafı saplanır. Sonra kıymadan alınan ceviz büyüklüğünde parça küçük top haline getirilerek şişe saplanır. Patlıcanlar yumuşayıncaya kadar alevsiz mangalda yavaş yavaş pişirilir. Üzerine elle nar suyu ya da su serpilerek kapalı bir kapta dinlendirilir. Şanlıurfa ağızında balcanlı kebab olarak da söylenen patlıcanlı kebab közlenmiş isot, kuru soğan, ayran veya nar suyu eşliğinde servis edilir.

