



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KEBAP (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
2,5 kg uzun boylu iri patlıcan
2 tatlı kaşığı tuz

İri çekilmiş kıymanın içine iki kaşık tuz ilave edilerek iyice yoğrulur.patlıcanlar yıkanır yeşil başları kesilerek enlemesine dört eşit parçaya bölünür. Şişe önce patlıcanın baş tarafı saplanır, kıymadan bir ceviz büyüklüğünde alınıp elde iyice toparlanıp şişe saplanır. Her şişe bir patlıcan bir et olarak dört patlıcan üç et olacak şekilde saplanır. Kömür yakılır, mangala iyice yayılır, alev geçtikten sonra şişler mangalın üzerine dizilir. Çevire çevire yandırmadan patlıcanlar iyice yumuşayınca kadar pişirilir ve servis tabağına alınır üzerine elle su (sonbaharda taze sıkılmış nar suyu) tanelenir ve ağzı bir kapakla kapatılarak terletilip dinlendirilir. Kuru soğan, közlenmiş kırmızı isot ve ayrınta - sonbaharda taze sıkılmış mayhoş nar suyu eşliğinde- dürüm yapılarak yenilir. Yaz sonu ve sonbahar başlarında gerçek lezzetle yenilir.

Not: Urfa ağzında balcanlı kebab şeklinde söylenir. Kebab, Arapça ateşte susuz pişirilen etlere denilir.

