



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALCANLI KEBAP (ŞANLIURFA)

1 kg yağlı et (koyun veya kuzu)
10 adet (3 kg) eğri olmayan düzgün, iri ve uzun patlıcan
2 tatlı kaşığı tuz
Mangal, kömür ve kebab şişleri

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilir, kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Patlıcanların baş kısmı 1 santim kadar kesilir ve başka amaçla kullanılır, kurutulur veya atılır. Geri kalan kısmı silindirik şeklinde, 4 veya 5 parçaya bölünür. Tuz kıymaya serpilerek iyice karıştırılır. Eğer mümkünse kıyma önceden tuzlanarak yarım veya bir gün buzdolabında dinlendirilir. Bir dilim patlıcan alınır ve tam ortasından kebab şişine saplanır. Şki ceviz kadar kıyma alınır, elle yuvarlak şekil verilir. Patlıcan dilimine yapışacak şekilde aynı şişe saplanır. Böylece patlıcan, bir et olmak üzere patlıcan ve etler şişe saplanır. Her şişte 4 dilim patlıcan, 3 tike et veya 5 dilime bölünmüşse 5 dilim patlıcan, 4 tike et bulunur. Şişler saplandıktan sonra mangalda yakılan kömür ateşi üzerine konur. Alt yüzü pişince çevrilerek dört tarafı iyice pişirilir. Pişirme sırasında patlıcanların kabukları yanarak siyahlaşır. Pişen şişler ateşten alınır ve çekilerek kebablar bir tepsiye dizilir. Üzerine hafifçe su serpilerek tepsi bir kapakla kapatılır. 15-20 dakika dinlendirilir. Bu dinlendirme işine "tenge yatırmak" veya "tere yatırmak" denir. Sonra servis yapılır.

Not: Yanında pişmiş (közlenmiş) biber, kuru soğan ve ayran bulundurulur. Yerken patlıcanın yanmış kabuğu soyulur, et, soğan ve biberle beraber, üzerine tuz ekilerek dürüm yapılır. Yanında nar suyu içilir veya bostana ile yenir.