



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ KEBABI (ŞANLIURFA)

1 kg patlıcan
500 gr kıyma
1 adet soğan

Soğanı rendeleyin.Kıyma,salça,tuz,isot ve karabiberi ekleyip yoğurun.Patlıcanları 3 parmak eninde kesin.Bir patlıcan büyükçe köfte şeklinde dizin.Ortasına domatesleri dilimleyin.Elinize sıvıyağa batırın patlıcanların üstüne sürün.Bunun nedeni evdeki fırınlarda pişirdiğimiz için üstleri kurumasin.220 veya 250 derecelik fırında patlıcanlar suyunu salıp çekene kadar pişirin.Alt ve üst ayrı pişirilen fırınlarda ilk 30 dakika sadece alttan pişirip sonra üstünü yakın.Yaklaşık 1 saat içinde pişiyor ama patlıcanların pişip pişmediğini kontrol edin.Taş fırın bulma şansınız varsa 30 dakika içinde yemeğiniz servise hazır olacaktır.

NOT;Şanlıurfa'da bu yemeğe soğan ve salça koyulmuyor ama ev fırınlarında et kuruduğu için ben koyuyorum.Etin içine değil ama servisinde kuru soğan kesilip dürüm yapılıyor.Sizde servis yaparken kuru soğan ve lavaşla yaparsanız çok lezzetli olduğunu göreceksiniz. 1 paket hazır çikolata sosu ya da benmari usulü eritilmiş 80 gr bitter çikolataKüçük bir tencereye 1 su bardağı suyu ve margarini koyarak kaynatın. Daha sonra 1 su bardağı unu ekleyerek iyice karıştırın. 2-3 dakika karışımı sürekli karıştırarak pişirin. Ocağı kapatarak 10-15 dakika hamurun soğumasını bekleyin. Hamur biraz dinlendikten sonra 3 adet yumurtayı hamura yedirmemiz gerekiyor ancak bu noktada önemli bir ayrıntı var. Yumurtaları teker teker hamura kırın ve birini iyice yedirmeden diğer yumurtayı kırmayın. Yumurtaları hamura iyice yedirdikten sonra yapışkan bir hamur elde etmiş olduk. Bu kısım biraz yorucu oluyor ama hamurun kabarması için iyice karıştırmış olmanız gerekiyor. Yumurtaları yedirdikten sonra hamuru 10 dakika dinlendirin.



Fotoğraf "bıdık bey" tarafından gönderildi. 04.09.2020