



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZADE KEBABI

3 adet patlıcan
300 g kuzu eti
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet patates
2 adet havuç
3 adet domates
3 adet yeşilbiber
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
100 g margarin
Tuz
Üzeri için kaşar peyniri

Tencereye yağı alıp eritiyoruz. Küp doğranmış kuzu etlerini tencereye alıp kavuruyoruz. Üzerine doğranmış soğanı, sarımsağı, tane karabiberi ilave edip birlikte kavuruyoruz. Salçayı koyup karıştırdıktan sonra üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave ederek pişmeye bırakıyoruz. Bu sırada diğer hazırlıklara geçiyoruz. Patlıcanları alaca olarak soyduktan sonra uzunlamasına kurşun kalem kalınlığında dilimlere bölüyoruz. Az yağda teflon tavada her iki tarafını kızartıyoruz. Patatesleri ve havuçları soyup küp olarak kestikten sonra bol yağda kızartıp havlu kâğıt içerisine alıyoruz. Hafifçe tuzluyoruz. Etlerin pişmesine yakın yeşilbiberini, domatesini ve tuzunu ekleyip, suyunu çekip etler pişinceye kadar kaynatıyoruz. Kızarttığımız patlıcanları çukur orta boy bir cam kâseye uçlarını dışarı sarkıtarak diziyoruz. Pişirdiğimiz etleri içine döküp yayıyoruz. Üzerine kızarmış patates ve havuçları döküp yayıyoruz. Patlıcanların uçlarını ortaya doğru kapatıyoruz. Kullanacağımız fırın kabı veya kiremidi üzerine kapatıp ters çeviriyoruz. Yemeğimizin ortasına kaşar peyniri veya eriyen yöresel bir peynirden koyup önceden ısıtılmış 180 derecede 10 dk. pişiriyoruz.

