TEŞRUBE

1 Kg. kemiksiz kuzu kol
4 Adet patlıcan
8 Adet kebapçı pidesi
3 – 4 Dal maydanoz
1 Çay kaşığı kırmızı pul biber
2 Çay kaşığı tuz
Terbiyesi İçin;
1 Adet orta boy kuru soğan
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Çay kaşığı kırmızı pul biber
1 Çay kaşığı tuz
Sosu İçin;
1,5 Su bardağı yoğurt
4 Diş sarımsak
Yarım su bardağı su
1 Çay kaşığı tuz

Et akşamdan kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara doğranır, üzerine zeytinyağı, tuz, kekik, kırmız pul biber ve soğan rendesinden oluşan karışım dökülür, buzdolabının alt rafına konur.
Ertesi gün etler ilave yağ koymadan teflon tavada renk alacak kadar kızartılır, bir tencereye konur, üzerine 3 su bardağı su eklenerek haşlamaya bırakılır.
Bu arada patlıcanların bütün kabukları soyulur, ortadan ikiye bölünür, acısını çıkartmak için tuzlu suya konur.
Acısı çıkan patlıcanlar, iyice kurulanır, renk alacak kadar zeytinyağında kızartılır, haşlanmakta olan etin üzerine katılır. (Et en az 35 dakika haşlanmalıdır.)
Bayat kebapçı pideleri kare kare kesilir, düz servis tabağına yerleştirilir (1 pide, 1 porsiyon) üzerine yumuşaması için haşlama suyu gezdirilir, sonra sarımsaklı yoğurt gezdirilir, en üste patlıcan, et uygun miktarda konur.
Süslemek amacıyla maydanoz ve pul biber serpilir, servise sunulur.

Not: Teşrube Kilis'in unutulmaya yüz tutmuş geleneksel lezzetidir.