



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TEŞRUBE



1 Kg. kemiksiz kuzu kol
4 Adet patlıcan
8 Adet kebabçı pidesi
3 - 4 Dal maydanoz
1 Çay kaşığı kırmızı pul biber
2 Çay kaşığı tuz
Terbiyesi için;
1 Adet orta boy kuru soğan
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Çay kaşığı kırmızı pul biber
1 Çay kaşığı tuz
Sosu için;
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, kırmızı 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 kebabçı 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.