



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

KİLİS KEBABI



400 gr kıyma
1 çay bardağı galeta unu
3 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
Yarım çorba kaşığı biber salçası
Yarım çorba kaşığı domates salçası
3 adet domates
3a adet sivri biber
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

- # Önce patlıcanlar soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir.
- # Kıymanın üzerine galeta unu, az tuz ve az karabiber eklenir, 4-5 dakika yoğrulur. Cevizden küçük, fındıktan büyük yuvarlak köfteler yapılır.
- # Patlıcanlar kuşbaşı şeklinde doğranır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Tepsinin boş kalan kısmına köfteler yerleştirilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, yaklaşık 25 dakika pişirilir.
- # Bu arada ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. İnce doğranmış biber de eklenir sararana kadar pişirilir.
- # Üzerine domates ve biber salçası konur, bir kaç dakika kavrulur.
- # Kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domates ve tuz eklenir.
- # Domatesler şeklini kaybedince pişmiş köfte ve patlıcan katılır.
- # Kapaklı olarak 10-15 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Bu kebab yörede yağlı kıyma kullanılarak hazırlanır.