KAZAN KEBABI

4 adet patlıcan
600 gr kıyma
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı
4 adet domates
4 adet sivri biber

İlk işlem olarak patlıcanlar çubuklu soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir.
Bu arada çukur bir kabın içinde kıyma, salça, karabiber ve tuz bütünleşene dek yoğrulur.
Patlıcanlar 2 parmak eninde doğranır. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır.
Yayvan bir tencereye bir dilim patlıcan, bir adet köfte olmak üzere yan yana ve tencerenin yuvarlak şekline göre dizilir.
Üzerine 2 adet rendelenmiş domates , 2 adet halka doğranmış domates yerleştirilir. İri doğranmış biberler serpilir. Ayçiçek yağı gezdirilir.
Tencere önce hızlı ateşe konur. 5 dakika sonra orta-kısık ateşe alınır.25-30 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kazan kebabı Türkiye'nin Güneydoğu illerinde hazırlanan lezzetli bir yemektir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 913 | Adı: Kazan Kebabı | İndirme tarihi: 15.07.2025 - 23:57