



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

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.