

Kazan Kebabi

Malzemeler

1 kg orta boy patlican
Yarım kg Az yağlı kıyma
1 adet soğan
1 corba kasığı domates salçası
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber
2-3 adet domates

Yapılışı

Kıyma, doğranmış soğan, zeytinyağı ve baharatlar bir kaba içinde harmanlanır. Yuvarlak köfteler hazırlanır. Patlıcanlar birbirinden koparılmadan verek kesilir. Kesiklerin arasına köfteler yerleştirilip tavaya dizilir. Üzerine salçalı su gezdirilir. Domatesler dilimlenip patlıcanların üzerine dizilir. Kısık ateşte 1 saat kadar pisirilir.
AFİYET OLSUN.