

Urfa Usulu Kazan Kebabi

Malzemeler

1 kilo patlican
250 gr kiyma
1 buyuk sogan
2-3 kirmizi biber veya yesil biber
2 orta boy domates
1 tatli kasigi salca
bir cay bardagi zeytinyagi
tuz,karabiber istege gore baharat

Yapilisi

Sogan,biber ve domatesler ince ince kiyin ve salca,tuz,yarim cay bardagi zeytin yagiyla birlikte kiymaya karistirilir ve yogurulur. Hazirlanan ic cig olarak egik egik kesilen patlicanlarin arasina bolusturulerek yerlestirilir. Patlicanlar kesilirken ne dikey ne de yatay tamamen egik kesilir. Tencereye yerlestirilen patlicanlara salcali su katilarak pisirildikten sonra istege gore borcama alinip firina verilerek uzeri kizarincaya kadar firinda bekletilebilir ama bence firinlanmadan daha guzel oluyor.(resimdeki firinlanmis hali) Yalniz tencerede pisirilirken uzerine etlerin dagilmamasi icin tabak kapatilir ve kebabimiz hazır afiyet olsun...