

Şanlıurfa Patlıcan Kazan Kebabı

Toplam 77 dk Hazırlama 32 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Orta ~430 kcal

Şanlıurfa patlıcan kazan kebabı patlıcan halkaları ve kıyma harçla doldurup domatesli suyla ağı ağı pişen paylaşılabilir bir tencere kurur.

Malzemeler

- 5 adet Patlıcan
- 600 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 adet Domates
- 4 adet Sivri biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Patlıcanları kalın halka kesip ortalarını hafifçe açın.
2. Kıyma rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi yoğurun.
3. Patlıcan halkalarını tavaya koyun ve harç yerleştirin.
4. Domates, biber ve salçalı suyu tencereye ekleyin.
5. Kapağı kapalı 40-45 dakika patlıcan yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları kalın kesmek tencerede eşit pişme sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş, ayran ve sumaklı soğanla servis edin.