



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

KİLİS KEBABI



400 gr kıyma
1  ay bardağı galeta unu
3 adet patlıcan
1a det kuru soğan
Yarım  orba kaşığı biber salçası
Yarım  orba kaşığı domates salçası
3 adet domates
3a adet sivri biber
4  orba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

- #  nce patlıcanlar soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir.
- # Kıymanın  zerine galeta unu, az tuz ve az karabiber eklenir, 4-5 dakika yoğrulur. Cevizden k    k , fındıktan b    k yuvarlak k    ler yapılır.
- # Patlıcanlar kuşbaşı Őeklinde doğranır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Tepsinin boő kalan kısmına k    ler yerleőtirilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, yaklaşık 25 dakika piőtirilir.
- # Bu arada ince kıyılmış soğan yağda pembeleőtirilir. İnce doğranmış biber de eklenir sararana kadar piőtirilir.
- #  zerine domates ve biber salçası konur, bir kaç dakika kavrulur.
- # Kabukları soyulmuş ve k   Őeklinde doğranmış domates ve tuz eklenir.
- # Domatesler Őeklini kaybedince piőtmiş k     ve patlıcan katılır.
- # Kapaklı olarak 10-15 dakika piőtirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Bu kebab yörede yağlı kıyma kullanılarak hazırlanır.