



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

İSSOT KEBABI (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

İssot (biber) kebabı için 1 kg. biber ve 1 kg. domates, yeterince yağ ve tuz yeterlidir. Biberler yıkanır, sapları kesilir ve sap kısmı aşağıya gelecek şekilde tepsiye dizilir. Biberler üst kısımlarından kesilir ve birer kapak açılır. Ayrı bir tarafta domatesler doğranır ve tuzu atılır. Biberlerin açılan kapaklarından domatesler doldurulmaya başlanır. Doldurulduktan sonra üst kısma biraz yağ dökölüp kapak kapatılır. Bu şekilde tepsiye dizilen biberler fırına verilir. Piştikten sonra servis yapılır.

