



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DARENDE KEBABI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg koyun veya kuzu eti (kemiksiz, çok ufak doğranmış kuşbaşı et)
150 gr kuyruk yağı (küçük kuşbaşı olarak doğranmış)
4-5 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
1-2 tane taze yeşilbiber
1-2 tane domates
Tuz
Karabiber

Et ve kuyruk yağını yıkayarak geniş bir leğende veya sacda ocağa koyun. Et, suyunu salıp tekrar çekinceye kadar pişirin. İçindeki kuyruklar eriyince kavurma işlemi başlamış olur. Tereyağını koyup, kuyruk yağı ile eti iyice kavurun. Tuzunu koyup doğranmış yeşilbiberi ete karıştırın. Birkaç kez çevirdikten sonra biber salçası ile beraber kabukları soyulmuş ve incecik doğranmış domatesleri ilave edin. Domatesler suyunu çekince ateşten alıp karabiber ile sıcak sıcak servis yapın.

Not: Bu yemek, Darende'nin, ilçe tanıtımı, düğün, ziyafet gibi özel günlerde yapılan bir yemek çeşididir. Domates ve biber kullanımı arzuya göre değişir.

