



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELELİ KEBAP (MALATYA)

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram kuzu eti
50 gram kuyruk yağı
4 adet patlıcan
1 adet domates
1 adet kuru soğan
2-3 adet sivri biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
5-6 dal maydanoz
1 diş sarımsak

Kuyruk yağın bir tavada eritin. Sıvı yağ ilave ederek doğramış olduğunuz kuzu etlerini kavurun. Etler suyunu salıp çektikten sonra 1 adet kuru soğanı ve biberleri ilave edin. Domatesleri ilave ederek yarım su bardağı kadar sıcak su ilavesi ile etleri pişmeye bırakın.

Çok az tereyağı ile salçaları, tuz ve karabiber ilavesi ile soteleyin ve etlerin üzerine dökün, 5 dakika daha pişirdikten sonra ocağın altını kapatın.

Patlıcanları kızletin. Patlıcanları soyduktan sonra bir kaşık tereyağı ve ezilmiş sarımsak ile tavada soteleyin. Yayvan bir kabın tabanına yayın. Üstüne etleri yerleştirin. Arzu ederseniz kızgın tereyağı dökün. En son maydanozla süsleyip servis edin.

