



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GELELİ KEBABI (MALATYA)

250 gram dana kuşbaşı et
5 adet patlıcan
4 adet biber
2 adet iri sulu domates
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
6 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı su
Karabiber
Tuz

Patlıcanları fırında kabukları soyulacak kıvama gelene kadar közleyin.
Etleri düdüklü tencereye alın.
Yüksek ateşte kavurduğunuz etler suyunu saldıktan sonra tencereye 4 yemek kaşığı sıvı yağ ve su ilave edin.
Etler suyunu çekene kadar pişirin.
Bu esnada soğan ve biberleri yemeklik doğrayın.
Etlere ekleyip kavurun
Kavurma işlemine devam ederek önce salçayı sonra da küp küp doğradığınız domatesleri ilave edin.
Tuz ve karabiber de ekleyip 1 su bardağı suyla birlikte kaynayana kadar pişirin.
Közlediğiniz patlıcanları soyup küp küp doğrayın.
2 tatlı kaşığı sıvı yağda patlıcanları biraz tuz ilave ederek soteleyin.
Patlıcanları tepsiye yayıp üzerine etleri ekleyin.
Etin suyunun patlıcanların aralarına yayılmasını sağlayın.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp tepsiyi fırına verin.
30 dakika pişirdikten sonra sıcak sıcak servis edin.