



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELELİ KEBABI (MALATYA)

1 kg. patlıcan
1/2 (yarım) kg kuzu eti
2 domates
1 adet soğan
3-4 sivri biber
1/2 (yarım) kaşık domates salçası
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ
Üzeri için:
Çeri domates
Sivri biber
Arpacık soğan
2 yemek kaşığı tereyağı

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyup bıçak ile doğruyoruz. Fırın tepsinine döşüyoruz. Eti sıvı yağ koyup kavuruyoruz. Üzerine kuşbaşı doğranmış soğan ekleyip birlikte kavurmaya devam ediyoruz. Kuşbaşı doğranmış domates ve sivri biberleri salçayı ekleyip 3-5 dakika sonra 2-3 su bardağı su ilave ediyoruz. Çok az su kalana kadar pişiriyoruz. Tuzunu karabiberini ekliyoruz. Tepsideki patlıcanların üzerinde pişen etti döküyoruz. Üzerini çeri domates ve sivri biberlerle süsleyip iki yemek kaşığı tereyağını yakıp gezdiriyoruz. 180 derece ısınmış fırında 10-15 dakika fırınlayıp servis yapıyoruz.

