



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELELİ KEBABİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg yağsız kuşbaşı et
5-6 adet domates
5-6 adet yeşilbiber
6-7 adet patlıcan
4-5 kaşık tereyağı

Patlıcanları ateşe gömerek veya fırınlayarak közleyin. Kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Domates ve biberi yıkayın, domateslerin kabuklarını soyarak küçük küçük doğrayın.

Eti; sacda, bıraktığı suyu çekinceye kadar pişirin.

İçine 2-3 yemek kaşığı yağ ilave edin. Biraz kızartın. Doğranmış biber ve domatesleri koyup birkaç kez karıştırarak kısık ateşte sebzeler ölüncüye kadar pişirin.

Patlıcan ve tuz ilave edin. 2-3 dakika ateşte kaldıktan sonra ocaktan alın.

Sebzeler ve pişen eti servis tabağına yerleştirin.

Üzerine kızdırılmış tereyağı dökün ve sıcak olarak servis yapın.

