



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELELİ KEBABİ (MALATYA)

- 1 Yemek kaşığı margarin
- 6 Adet patlıcan
- 1 Adet Domates
- 5 Adet çarliston biber
- 1 Kg. kuşbaşı dana bonfile
- 3 Adet kırmızı biber
- 2 Diş sarımsak

6 adet patlıcan közlenir, ince kıyılır. 1 kilo kuşbaşı dana bonfile, 1 çay bardağı suyla birlikte sotelenir, suyunu çekince 1 yemek kaşığı margarin ilave edilir. 3 adet kırmızı biber ve 5 adet çarliston biber küçük küçük doğranır, birlikte zeytinyağında kavrulur. 2 diş sarımsak ezilip bir fırın tepsinine alınır. Üzerine közlenmiş patlıcanlar yayılır, kavrulmuş biberler de bir sıra olacak şekilde patlıcanların üzerine dizilir, en üste etler alınır, domates dilimleri ve sivribiberle süslenir, 200 derecede 10 dakika fırınlanır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.03.2024