



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PARMAK KEBAP (HAKKARI)

Malzeme

1/2 patlıcan

1/2 kg yeşil biber

1/2 kuşbaşı et

pul biber

karabiber

salça

tuz

kızartmak için sıvı yağ

Yapılışı:

Biberler ve patlıcanlar parmak şeklinde kesilip yağda hafif kızartılır. Kağıt havlu üzerine bırakılıp fazla yağın çekilmesi beklenir. Diğer taraftan kuşbaşı etimizi kendi suyunda iyice haşlarız.iyice pişen etimizin içine arzuya göre pul ve kara biber tuz bir miktar da yağla iyice kızartırız. Bütün malzemelerimizi fırın tepsimizde harmanlarız. Yarım su bardağı sıcak suyun içinde yarım yemek kaşığı domates salçası eritilip yemeğimizin üzerine dökeriz. Daha sonra üzeri kızarana dek fırında pişiririz.