



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞINGİR KEBABI (AMASYA)

Amasya Valiliği

1,5 kg. kuzu kuşbaşı  
1 kg. ince patlıcan  
1/2 gr. yeşil sivri biber (tatlı)  
Tuz  
Karabiber

Patlıcanlar alacalı soyulur. Halka şeklinde doğranır. 20 dakika tuzlu suda bekletilir. Et tuzlanır. Bir patlıcan bir et olmak üzere şingir şişlerine dizilir. Odun ateşi küllenene kadar beklenir ve şingir aleti üzerine yerleştirilir. Şingirin çarkı elle çevrilerek pişirilir. Yeşil biberler ateşte közlenir, pişen kebabın üzerine konularak Tepoşlu (Bir nevi kapaklı bakır sahan) da 15 dakika demlendirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

