



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOKAT KEBABI

<https://www.kulturportali.gov.tr>

3 adet patlıcan
20-25 adet Tokat biberi (küçük)
6-7 adet domates
1 kg. kuzu eti (Parça kesilmiş)
7-8 baş sarımsak
3-4 adet orta patates
100 gr. kadar kuyruk yağı
1 tatlı kaşığı tuz
5 adet lavaş pide

Et tuzlanır.

Patlıcanlar kabuğu soyulmadan uzunlamasına ikiye, sonra bir parmak boyunda kesilir.

Patatesler soyulup yarım cm kalınlık halkalar şeklinde kesilir.

Şişler bir parça kuyruk yağı ile silinerek yağlanır (Sebzeler kolay takılsın diye).

Önce bir parça kuyruk yağı, bir baş sarımsak (bütün olarak) sonra iri kuşbaşı doğranmış et, 1 parça patlıcan olmak üzere şişlere dizilir.

Diğer şişlere tepesine yağ, sarımsak, alt kısımlarına biber, patates dizilip hazırlanır.

Fırın özel yapılmıştır, Ateş iki tarafından yanar, şişler ortasında bulunan uzun demire takılır.

Şişlerin tepesine takılan kuyruk yağı eriyerek sebzenin üstüne akarak iyi yandan yanan ateşle kızarmasını sağlar.

Şişlerin alt kısmına konan tavalara dizilen dilimlenmiş domates üstüne akan yağlı et suları ile tatlanır.

15-25 dakikada pişen et ve sebzeler bir tepsiye yayılan pideye şekillice konup ortasına domates yayılır.

Sıcak servis edilir.

Not: Yöreye aittir. Aynı ismi taşıy, kuru hararetle piştiği için mideyi yormaz, sindirimi kolaydır. Piyasada evlerde yapmak için fırınlar satılır. Eski bağ evlerinde mutlaka bulunur. Yazın çıkan ince kabuklu Tokat Biberi ile yapılışı makbuldür.

