



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TOKAT KEBABI

500 gram kuzu but eti  
3 adet patlıcan  
1 adet patates  
4 adet yeşil biber  
2 adet domates  
4 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 silme tatlı kaşığı tuz

Etlere iri iri doğrayıp tuzlayın.

Patlıcanları alaca soyup patlıcanın büyüklüğüne göre, enine ikiye ya da üçe kesin ve iri iri dilimleyin.

Doğradığınız patlıcanları tuzlu suya koyup kenara alın.

Patatesleri soyup D şeklinde ince ince dilimleyin.

Domatesleri küp küp doğrayın. Sarımsakları soyun ama bütün kalsınlar.

Yuvarlak bir fırın tepsisine, bir patlıcan, bir et, bir patates olarak yerleştirin. Ortada kalan boşluğa domatesleri ve sarımsakları yerleştirin.

En üste de biberleri dizip üzerine yarım çay bardağı zeytinyağı gezdirin ve tuz serpin.

Fırını 220 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Tepsiyi 1 saat fırında pişirin.

Ardından çıkarıp sıcak sıcak servis edin.

