



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOKAT KEBABI

Ahmet Paylan

Taze kuzu eti
Kuyruk yağı
Patlıcan
Yeşil biber
Patates
Sarımsak
Pide

Kuzu eti orta büyüklükte parçalar halinde hazırlanır.
Şişlere dizilirken en başına bir parça kuyruk yağı takılır.
Bir parça et, patlıcan ve ince kesilmiş patates sırasıyla şişe dizilir. Bunları yaparken patlıcanların kabuğu alınmaz. Patlıcanlar ortadan iki parçaya ayrılır ve önceden hafifçe tuzlanır.
Patlıcanların sap kısmı, şişlerin uç kısmına takılır ki, şişte bulunan malzemeler dökülmesin.
Ayrı bir şişe bir parça kuyruk yağı ve sarımsaklar eklenir.
Kebap ocağının ortasında bulunan yatay demire asılarak pişmeye bırakılır.
Pideyle servis edilir.

