



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOKAT KEBABI

Kenan Pala

Kuzu eti 750 gram
Kuyruk yağı 100 gram
Patlıcan 4 adet
Domates 4 adet
Sarımsak 4 baş
Yeşilbiber 4 adet
Patates 4 adet
Tuz 10 gram
Lavaş Yeteri kadar

Et iyice tuzlanır. Kabuğu soyulmayan patlıcanlar dikine ikiye ardından enine doğru da ikiye kesilir. Patatesler yarım santimetrelilik halkalar halinde kesilir. Şişe malzemeler dizilmeden bir miktar kuyruk yağı ile yağlanır. Şişler önce bir parça kuyruk yağı, sonra iri kuşbaşı doğranmış kuzu eti, sırasıyla bir parça patates, bir parça patlıcan olmak üzere dizilir. Kalan şişlere tepesine kuyruk yağı olmak suretiyle bütün sarımsak, biber ve domates dizilip hazırlanır. Tokat kebabı için özel yapılmış fırında ortada bulunan demire şişler dizilir. Fırının iki yanından yanan ateş sayesinde malzemeler pişer. Şişten akan yağ için alt tarafta tepsi bulunmaktadır. On beş- yirmi dakika pişen et ve sebze ortada domates olacak şekilde sırasıyla uygun bir tepsiye lavaşların üzerine çekilip yerleştirilir. Şişlerin altındaki tepside biriken et suyu ve erimiş kuyruk yağı yemeğin üzerine gezdirilerek servise hazırlanır.

Not: Tokat kebabı, Tokat Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 26.08.2013 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür.

