GELELİ KEBAP

Yarım kg yağlı kuzu kuşbaşı
4 adet patlıcan
4 adet sivri biber
4 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar yıkanır ve bir kaç yeri sivri uçlu bıçakla delinir. Bir tepsiye konur, 190 derece fırında 50 dakika pişirilir.
Bu arada tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı konur, eriyince et atılır. Suyunu bırakana kadar kavrulur.
Sonra iri doğranmış biber ilave edilir, 5 dakika kadar kavrulur.
Küp doğranmış domates, tuz, karabiber ve pul biber eklenir. Domates gevşeyene kadar pişirilir.
Diğer tarafta közlenen patlıcanlar sıcakken soyulur, çıkan kısım kıyılır.
Başka bir tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı konur, kıyılmış patlıcan ve tuz eklenir, bir kaç dakika kavrulur.
Bir fırın kabına önce patlıcan konur. Üzerine etli karışım bırakılır.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirilir.
Altta patlıcanlı kısım bozulmadan servise sunulur.

Not: Geleli Kebap Malatya'ya özgü bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1898 | Adı: Geleli Kebap | İndirme tarihi: 22.08.2025 - 05:16