



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

GELELİ KEBAP



Yarım kg yağlı kuzu kuşbaşı
4 adet patlıcan
4 adet sivri biber
4 adet domates
2 orba 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.
- # Diđer tarafta kzlenen 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. zerine etli karışım bırakılır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirilir.
- # Altta patlıcanlı kısım bozulmadan servise sunulur.

Not: Geleli Kebab Malatya'ya özgü bir tariftir.