

# Tokat Kebabı

Toplam 125 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~490 kcal

Açılış 9/10

Tokat bağ evlerinin sebzeli kebabı kuzu eti, patlıcan, patates şişte aynı tepside pişer.

## Malzemeler

- 700 gr Kuzu eti
- 3 adet Patlıcan
- 3 adet Patates
- 4 adet Domates
- 2 adet Tırnalıpide
- 6 adet Yeşil biber
- 1 baş Sarımsak
- 80 gr Kuyruk yağı
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kuzu etini kuşbaşı doğrayıp tuz ve zeytinyağıyla 20 dakika dinlendirin.
2. Patlıcan, patates, biber ve domatesi iri parçalar halinde hazırlayın.
3. Et ve sebzeleri şişlere sıralıca dizin, parçalar şişlere çökmesin.
4. Şişleri 200°C fırında 45 dakika pişirin ve tepside biriken suyu aralayın.
5. Sarımsağı tepsiye ekleyip 10 dakika daha kızartın.
6. Kebabı tırnalıpide üzerinde sebze suyu ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri etle aynı büyüklükte kesin; şişte aynı anda pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tırnalıpide üzerinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten