

Tokat Kebabı

Toplam 80 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Tokat kebabı kuzu eti, patlıcan, patates, biber ve sarımsak yüksek ısıda birlikte kızartılarak sade ama güçlü bir fırın yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu but kuşbaşı
- 3 adet Patlıcan
- 3 adet Patates
- 3 adet Domates
- 6 adet Yeşil biber
- 10 diş Sarımsak
- 80 gr Kuyruk yağı
- 1.5 tatlı kaşık Tuz

Yapılışı

1. Patlıcanları tuzlu suda yıkayıp iri parçalara kesin.
2. Patates, domates ve biberleri iri doğrayın.
3. Kuzu etini tuz ve karabiberle harmanlayın.
4. Et, kuyruk yağı, sebze ve sarımsak tepsiye dik dizilişle yerleştirin.
5. Tepsiyi 220°C fırında 25 dakika kızartın.
6. Isıyı 190°C'ye düşürüp et yumuşayana kadar 30 dakika daha pişirin.
7. Fırında kızartılan suyu tepside gezdirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri iri doğramak uzun fırın süresinde dağılmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak pide, köz domates ve ayranla kalabalık sofraya çıkarın.