

# Tokat Kebabı

Toplam 80 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~490 kcal

Açılış 9/10

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

## Malzemeler

- 700 gr Kuzu eti
- 3 adet Patlıcan
- 3 adet Patates
- 4 adet Domates
- 2 adet Tırnalıpide

## Yapılışı

1. Et ve sebzeleri şişlere sırayla dizin.
2. 200°C fırında 55 dakika pişirin.
3. Tırnalıpide üzerinde servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri etle aynı büyüklükte kesin; şişte aynı anda pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tırnalıpide üzerinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten