

Geleli Kebap

Malzemeler

2 adet bostan patlican
2 dis sarimsak
100 gr. Tereyag
1/2 kg. Kusbasi kuzu eti
1 corba kasigi biber salcasi
1 tutam tuz
1 tatli kasigi kadar karabiber

Yapilisi

Ilk olarak bostan patlicanlari kozleyin. Kozlenen patlicanlari soyarak kiyin. Ardindan sarimsagi ince bir sekilde guzelce dograyalim kiyilmis patlicanlarla harmanlayin. Ardindan patlicanlari servis tabagina alin. Tereyagini tencerede eritin. Etleri atin ve kavurun. Salcayi tencereye atin, tuz, karabiber ekleyerek karistirin ve pismeye birakin. Etler pisince servis tabagina alin. Yemegimiz servise hazır.
ellerimize saglik :)