

Malatya Kagit Kebabi

Malzemeler

2 kilo kemikli et(mumkunse kaburga)

2 kilo patlican

2 kilo biber

1 kilo domates

Tuz

sivi yag

Yapilisi

oncelikle eti buyukce bir tavada kendi yaginda bir iki cevirerek kizartalim.Yagli kagida etleri koyup tuz serpip hava almayacak sekilde saralim.Sebzeleri dograyarak bir tavanin icine yayalim ustune eti kavurdugumuz tavada kalan yagi gezdirelim.Biraz tuz,sivi yag ve cok az su ilave edelim.Sebzeler gozukmeyecek sekilde kagida sarili eti sebzelerin ustune koyalim.

Firinda orta isida yaklasik 3 saat pisirelim ve kebabimiz hazır ellerimize saglik