

Malatya Kebabi

Malzemeler

6 adet patlican (Ayrice 3 kutu konserve koz patlican)
2 adet kirmizi biber (konserve kozlenmis biber)
1 yemek kasigi tereyag
5 yemek kasigi zeytinyagi
1,5 kg kuzu kusbasi
2 domates
2 yesil biber

Yapilisi

Bir tencerede etler yumusayincaya kadar haslanir. Patlicanlar kozlenir. Dogranip bir firin kabina yerlestirilir. Kirmizi ve yesil biberler ince ince dogranip tavada etlerle 10 dk. pisirilir. Patlicanlari uzerine serilir. Domates dilimleri ile suslenip firina verilir.
AFIYET OLSUN