

Parmak Kebabi

Malzemeler

7 adet patates

4 adet patlican

1 kg kusbasi kuzu eti

Sosu icin:

1 corba kasigi domates salcasi

1 corba kasigi biber salcasi

1 soğan

2 biber

2 domates

1 cay bardagi domates sosu

2 corba kasigi zeytinyagi

Tuz

Kizartmak icin: Siviyağ

Yapilisi

Patates ve patlicanlar soyulduktan sonra parmak seklinde dogranir. Sonra yagda kizartilip firin kabinin kenarlarina altta patatesler ustte patlicanlar olacak sekilde dizilir. Diger

tarafda et iyice kavrulur. Daha sonra 2 corba kasigi zeytinyagi eklenip karistirilir.

Dogranmis soğan, biber ve domates eklenip kavurmaya devam edilir. Domates ve biber salcasi eklenip karistirildikten sonra 2 su bardagi su ilave edilir. Kisik ateste pisirilir. Tuz

atilir. Et pistikten sonra tepsideki sebzelerin ortasini bosaltilir. Onceden isitilmis 170 derece firinda 20 dakika pisirilir.