

Tatar Kebabi

Malzemeler

- 1 adet parca kuzu kol
- 1/2 kg arpacik sogan
- 2 adet patlican
- 2 adet kabak
- 2 adet kirmizi biber
- 2 adet domates
- 2 bas sarimsak
- 3 yemek kasigi domates rendesi
- 1 yemek kasigi salca
- 1 tutam karabiber

Yapilisi

1 adet parca kuzu kol eti duduklude yaklasik 6-7 dakika haslanir. Patlicanlar alacali soyulup ince uzun dogranir. Kirmizi biberler ve kabuklari soyulan kabaklar da ince uzun dogranip kebabın pisecegi firin tepsisinde birlestirilir. Yarim kilo arpacik sogan ve 2 bas sarimsak eklenir. Sivi yag gezdirilip 1 tutam karabiber ve arzuya gore tuz atilir. Tum malzemeler harmanlanir. Haslanan etler sebzelerin uzerine yerlestirilir. Etin suyu; 3 yemek kasigi domates rendesi ve 1 yemek kasigi salca ile karistirilip malzemelerin uzerine dokulur. 2 adet domates halka halka dilimlenip yemegin uzerine yerlestirilir, ortalama 180 dercedeki firinda pisirilir.

Tatar Kebabi servise hazirdir.