



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tokat Kebabı - Tokat



Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 1 saat

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 700 g kuzu eti
- 3 patlıcan
- 4 patates
- 3 domates
- 4 yeşil biber
- 2 kuru soğan
- 1 baş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber ve kekik

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Lavaş ve soğan salatasıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Malzemeleri hazırlayın:

- Et ve sebzeleri benzer büyüklükte iri parçalar halinde kesin.
-

2. Tepsiyi düzenleyin:

- Et, patlıcan, patates, biber, soğan ve sarımsağı sıra sıra yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

3. Domatesi ekleyin:



- Domates dilimlerini üste koyup yağ ve baharatı gezdirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Pişirin:

- Tepsiyi kapalı olarak 200°C fırında 45 dakika, ardından açık olarak 15 dakika kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Sebzeleri çok küçük kesmemek uzun fırın süresinde dağılmalarını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı