



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU KIYMA KEBABI

Yarım kilo orta yağlı kıyma
2 adet soğan
1 adet yumurta
150 gr. kuyruk
2 diş sarımsak
1 fincan bulgur
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Kıyma iki defa kuyrukla beraber makineden geçirilir. İçine bir gece önceden ıslattığınız bulgur ince kıyılmış soğan yumurta sarısı tuzu ve biberleri koyup iyice yoğurun. Ezilmiş sarımsak eklenir. İyice yoğurduğunuz kıymanın üstünü bir bezle örtüp mangal ateşi yanana kadar bekletilir. Ateş yanınca kebab şişleri yağlanır. Bir avuç kıymadan alınıp bastırılarak şişlere sarılır. Ateşin 4-5 santim üstünde çevrilerek her iki yüzü kızartılır. Aynı yerde ateş üstünde öldürdüğünüz domates biber ince doğranmış salatalık bir iki zeytin maydanoz eşliğinde sıcak sıcak ikram edilir.

