



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ DOMATES KEBABI

1 kg orta yağlı kıyma
6 adet domates
2 diş sarımsak
1 adet közlük biber
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Önce kıyma tuz ve karabiberle karıştırılır. İnce bir şekilde şişlere takılır. Izgarada ya da fırında pişirilir. Közlenmiş domatesler soyulur, bıçakla kıyılır. Tavaya tereyağı, kıyılmış sarımsak, ince doğranmış biber konur ve biber yumuşayana kadar çevrilir. Daha sonra domates ve tuz eklenir. Bir taşım pişilir. Şişte pişen kıyma 2 parmak uzunluğunda kesilir, domatesli karışımın içine atılır. Fazla ateşte tutmadan servis tabağına aktararak servise sunulur.