



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TEPESİ KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 kg küçük yeşil elma
1 kg orta yağlı kıyma 1 çay kaşığı tuz
1 fincan sıvı yağ

İri ceviz büyüklüğündeki elmalar yıkanır et bir kaptan tuzla yoğrulup kebab eti büyüklüğünde elde şekil verilir. Bir tepsiye daireler şeklinde sırasıyla bir et/bir elma dizilir. Tepsi dolunca üzerine yağ dökülerek fırında pişirilir. Lavaş ekmeğe (açık) dürüm yapılarak kuru soğan, yeşil biber ve ayran eşliğinde yenilir.

