



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KOLAY TEPsİ KEBABİ

Satır kıymasının içine havanda dövduğünüz 1 çorba kaşığı kişniş ve 1 tatlı kaşığı dört renk karabiberi, 1 çay kaşığı sarımsak püresi ya da 3 diş ince doğranmış sarımsağı ve tuzu ekleyin. İyice yoğurduğunuz kıymanızı 4 eşit parçaya bölün. 4 küçük künefe kabının altını azıcık zeytinyağladıktan sonra bu parçaları kaplarınıza yerleştiririn. Sonra bıçağın yanıyla kenarlarını düzeltin. Üzerine biber salçalı sos, köy biberi, kapya biberi, kırmızı soğan dilimleri ve ufak acı biberlerden yerleştirin. 220 derecede, alt ve üst yanan fırının 3. katına yerleştirip 15 dakika pişirin. Çıkarmaya 2-3 dakika kala 4 adet lavaş da fırına atın ki güzel dürümler yapabilesiniz.

