



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM KEBABI (SURIYE)

100 gram margarin
5-6 yemek kaşığı un
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
Yarım kilo kabak
2 adet yumurta
Yarım demet maydanoz

Kabaklar yıkanır ve geniş bir kaba rendelenir. içerisine yumurta, un, tuz karabiber ve kabartma tozu ilâve edilerek iyice karıştırılır.

Dięer tarafta bir tavaya yağ koyularak ısıtılır. Isınan yağın içerisine hamurdan birer kaşığ konularak kızartılır. kağıt yayılmış bir tepsiye çıkartılır. kızarma işleminin bittikten sonra servis tabağına alınır, maydanozla süslenir. isterseniz sıcak isterseniz soguk olarak servis edebilirsiniz.