



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KEBABI

Yarım kg. orta yağlı kıyma
1 küçük çay bardağı köftelik bulgur
5-6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Bulgur bir kaba alınır, üzerine geçecek kadar sıcak su konarak şişmesi beklenir.

Yoğurma kabına kıyma, şişmiş bulgur, dövülmüş sarımsak ve baharatlar alınarak iyice yoğrulur.

Köfte harcı yarım saat dindendirilir.

Süre sonunda harçtan limon büyüklüğünde parçalar alınarak yassı ve ahşap şişlere enli şekil verilerek geçirilir.

Aynı tür şişlere soğan, domates, biber de dizilerek, fırın tepsisine konur.

200 derece fırında pişirilir.

