



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞTE KÖFTE

- 1 kg. koyun kıyması
- 100 gr. kuyruk yağı (etle birlikte çekilecek)
- 1 baş sarımsak
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 baş soğan
- 5 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Biberler, soğanlar, maydanoz çok ince kıyılarak ete ilave edilir. Tuz, karabiber, pul biber sumak katılarak çok iyi yoğrulur. Buzdolabında 1 saat dinlenmesi için beklenir. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak suda ıslatılan el ile şişe takılıp şekil verilir, ızgarada pişirilir. Bol yeşillik ile servis yapılır.