



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI KUZU KEBAP

750 gr yağsız kuzu kıyması
3 çorba kaşığı ince doğranmış maydonoz
1 çay kaşığı köfte baharı
2 çorba kaşığı domates püresi
2 adet soğan
Yarım bardak ufalanmış ekmek
2 adet yumurtanın beyazı
Yoğurt sos için:
1 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
1 adet soğan
1 çay kaşığı domates püresi
2 çorba kaşığı acılı sos
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı acılı ezme

Barbeküyü orta sıcaklığa getirin. Eti, maydanozu, köfte baharını, domates püresini, rendelenmiş soğanı, ufalanmış ekmeği ve yumurtaları derin bir kaptan iyice karıştırın. Karışımı sosis şeklinde 8 eşit parçaya ayırın ve hafif yağlanmış 8 şişe dizin. Az yağlanmış barbeküde çevirerek 10-15 dakika pişirin. Derin bir sos kabında yağı orta ateşte eritin. İçine ezilmiş sarımsak ve ince doğranmış soğanı ekleyerek 1 dakika kadar pişirin. Domates püresini, acı sosu, limon suyunu ve acılı ezme ekleyerek kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin. Kebapların üzerine hazırladığınız sosu dökerek servis edin.