



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI URFA KEBABI

www.sefabdullahusta.com

500 gr az yağlı zırhlanmış kuzu kıyma
100 gr kuzu kuyruk yağı
Tuz
Karabiber

Eti, kuyruk yağını, tuzu ve karabiberi karıştırıp 15 dakika kadar yoğuralım. Buzdolabında 4-5 saat kadar bekletelim, enli şişlere kendine özgü şeklini vererek dizelim. Mangaldaki ateş duman çıkmayacak hale geldikten sonra şişleri ateşe biraz uzak kalacak şekilde dizelim, 15-20 dakika kızarana kadar pişirelim. Arada bir çevirelim ve kararmaması için yağın pidenin arasına alalım yanında közlenmiş biber domates ve salatayla servis yapalım.

