



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALTI DOMATESLİ KIYMA KEBABI (GAZİANTEP)

### MALZEME:

Domates 12 adet

Karabiber

Orta yağlı koyun kıyması 1 kg.

Tuz

Dolmalık biber 3 adet

### YAPILIŞI:

Domatesleri bütün olarak şişe takın. Izgarada arkalı önlü pişirin.

Dış kabukları yanmaya başladığında domatesleri ateşin üzerinden alın.

Kabuklarını soyun. İri parçalar halinde doğrayın. Geniş bir tepsiye aktarın.

Tuz ilave ederek karıştırın. Ayrı bir kaptaki köfte için kıymayı, tuzu ve karabiberi karıştırın. İyice yoğurun. Sonra

köfteyi şişe takın. Izgarada pişirin. Şişten çıkardığınız köfteleri tepsiye yaydığınız pişmiş domateslerin

üzerine yerleştirin. Dolmalık biberleri bol suyla yıkayın. Çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra ince ince doğrayın.

Kebabın üzerine serpin.

Lavaş ekmeği ile servis yapın.

[ML® Kıymalı Kebab için tıklayın](#)