



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZMELİ KEBAP (GAZİANTEP)

1 kilogram kuzu kıyma
100 gram kuyruk yağı
2 kilogram domates
10 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 demet maydanoz
Karabiber
Tuz

Kıymayla kuyruk yağını karıştırıp içine tuzu ekleyin.

Özleşene kadar güzelce yoğurduğunuz kıymadan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp şişe dizin.

Şişleri ızgarada ya da fırında her yeri kızaracak şekilde pişirin.

Bu esnada domatesleri yatay olarak ikiye bölüp ızgarada közleyin ya da fırında pişirin.

Pişen domateslerin kabuklarını soyun.

Domatesleri ezip tuz ve karabiberle harmanlayın.

Sivri biberleri çok ince doğrayın.

Hazırladığınız domatesli ezmeyi servis tabağına yayın.

Üzerine ince kıydığınız biberleri yayın.

Son olarak pişen etleri şişten çıkarıp biberlerin üzerine yerleştirin.

İnce kıydığınız maydanozla süsleyerek servis yapın.