



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTI EZMELİ KEBAP

Kebap için:

500 gr. kebablık et

80 gr. kuyrukyağı

3-4 diş sarımsak

1 yemek kaşığı domates

1 yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Yenibahar

Tuz, karabiber

Ezme için:

4 büyük domates

4 sivri yeşilbiber

Maydanoz

Tuz

İnce kıyılmış kuyruk yağı, sarımsak, domates, biber, sıvıyağ, yenibahar, tuz ve karabiber bir kapta iyice karıştırılır. Kuşbaşı doğranmış etler bu sosla karıştırılır. 2-3 dakika elle yoğrulur ve terbiyelenmesi için 5-6 saat ya da bir gün dolapta dinlendirilir.

Ezmeyi hazırlamak için domatesler közlenir, kabukları soyulup ezilir ve üzerlerine ince kıyılmış sivribiber ile maydanoz serpiştirilir. Ezme servis tabağına koyulur ve üzerine terbiyelenen etler şişe takılıp ızgarada pişirilerek dizilir. Üzerine maydanoz koyulur ve tırnak pide ile servis edilir.