



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ALTI EZMELİ KEBAP (KİLİS)

Kıymanın içerisine karabiber, tuz, kırmızı biber konur. Bir iki dakika yoğrulur.

Yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak Adana kebab gibi şişlere takılır.

Mangalda kömür ateşinde pişirilir. Domatesler ve biberler ortalarından şişe takılarak kömür ateşinde pişirilir.

Pişen domates ve biberlerin kabukları soyulur. Küçük küçük doğranır. Soğan ince ince doğranır.

Domates, biber ve soğan karıştırılır. Tuz ilave edilir. Ezme hazırlanır.

Servis tabağında ezme yayılır. Önceden pişirilen etler 2 cm boyunda koparılarak ezmenin üzerine dizilir. Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir. Servis yapılır.

---