



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALTI EZMELİ KEBAP (GAZİANTEP)

Yarım kg köftelik kıyma  
3-4 sivri biber  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
Ezme için;  
5 adet domates  
3 adet yeşil biber  
1 adet soğan  
1 yemek kaşığı sumak  
Zeytinyağı  
Tuz

Domates ve biberleri yıkayıp ızgarada közleyin. Domateslerin kabuğunu soyup bıçakla kıyın. Soğanı rendeleyin ve suyunu sıkarak ezme karışımına ilave edin.

Zeytinyağı ve tuz ekleyerek karıştırın.

Kıymaya tuz, karabiber ve pulbiber ekleyip yoğurun. Biberleri blenderdan geçirin ve kıymanın içine ekleyin. Küçük yuvarlak köfteler hazırlayıp şişe dizin. Fırını ızgara konumuna alıp şişleri çevirerek pişirin.

Kıyılmış domatesi servis tabağına alın. Kebapları üzerine yerleştirin. Tereyağını tavada kızdırıp üzerine gezdirerek dökün. Sivribiber ve maydanoz yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

