



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALTI EZMELİ

THY Skylife

20 g dana kıyma
10 g kuzu kıyma
5 g kuyruk yağı
20 g domates
3 sivri biber
1 diş sarımsak

Dana, kuzu kıyması, kuyruk yağı, tuz ve karabiber yoğrularak kebab hale getirilir. Domatesler ve biberler közde -köz yoksa tavada- bütün halde pişirilir ve kabukları soyulduktan sonra ince doğranır. Bir tavada tereyağı eritilip üstüne önce ince kıyım sarımsaklar sotelenir, sonra da domates ve biberler eklenir. Kebab ızgarada -yoksa fırında- pişirilir. Elde ettiğimiz sos, tabağın altına serilir üzerine de etler dizilir. Servis edilirken üzerine bir kaşık erimiş tereyağı ilave edilebilir.

