



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTAKYA KUŞBAŞI KEBABI (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

Zerzevatı için:

250 gr. Kuzu Bonfile

1 küçük kuru soğan

50 gr. kuyruk yağı

1 tatlı kaşığı sumak

1/2 demet maydanoz

1/2 limon, Taze nane

1 adet kebab ekmeği

YAPILIŞI

Etler tuzlanır. İki kuşbaşı, bir kuyruk yağı olmak üzere şişe geçirilir. Yavaş kömür ateşine konularak pişirilir. Öbür yanda soğanlar piyaz şeklinde doğranır. Su mak ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Bir tabağa alınıp üstüne etler şişten çıkarılarak serilir. Üzeri lavaş ekmeği ile örtülüp ayrı bir tabakta taze nan e ve limon la beraber servis edilir.