



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTAKYA USULÜ KUZU CİĞERLİ CARTLAK KEBABI (HATAY)

Necip Usta

1 adet kuzu ciğeri (500 gram)

400 gram kuyrukyağı

1/2 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı kekik

Garnitürü için:

2 adet orta boy soğan, piyaz doğranmış

1 bağ kıyılmış maydanoz (1 tatlı kaşığı somak ile beraber ovulmuş)

2 adet küçük domates (4'er parçaya bölünmüş)

4 adet sivribiber

Pidesi için:

4 adet kebab pidesi

1) Ciğerlerin altındaki sinirleri ve zarını temizleyiniz. Sonra 1'er santim büyüklüğünde dört köşe zar gibi doğrayınız.

2) Yağı da aynen doğrayıp 4 adet şiş kebabı şişine sıra ile birer ciğer ve birer yağ tekrar ciğer tekrar yağ ve aynı şekilde arka arkaya eşit olarak şişlere saplayıp tuzlayınız.

3) Domates ve biberleri de başka bir şişe saplayınız.

4) Masaya göndermeden 5 dakika önce kızgın ızgarada şişlerdeki ciğerleri ve diğer şişteki domatesleri ve biberleri 2'er 3'er dakika alt ve üst pişirip kekiği serpiniz.

5) Şişlerden çıkarmadan şişleri ayrı ayrı pidelere sarınız. Tevzi tabağına yerleştiriniz. Yanına domates ile biberleri ve maydanozla karıştırılmış soğanı koyup servis yapınız.