



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEP KEBABI

750 gr koyun kıyması
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı acı, kırmızı pul biber
4 küçük domates
4 küçük yeşil biber (isteğe göre acı yada tatlı)
2 soğan (ince doğranmış)
1 ay kaşığı sumak

Bir kabın içine kıymayı, tuzu ve biberi koyup iyice yoğurunuz. Sonra bu malzemeden uzunca 10-15 köfte hazırlayınız. Köfteleri şişeye geçiriniz; avucunuzun içinde sıkarak parmaklarınızla iz bırakınız. Şişeleri mangalda (mangalınız yoksa elektrik yada gaz ızgarasında) her bir tarafı 3'er dakikadan hesaplanarak 6 dakika ızgara ettikten sonra, küçük pidelerin üstüne alınız. Yanına domatesini, biberini ve yukarıda ayırmış olduğunuz soğanı (isteğe bağlı) koyarak servis ediniz.