



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANTEP KEBABI

Yarım kilo kıyma
2 baş soğan
3 domates
3 yeşil biber
Maydanoz
Kırmızı pul biber
Tuz

Kıyma, tuz ve kırmızı biberle iyice yoğrulur. Bu kıymadan cevizden irice parçalar alınıp, uzun köfteler haline getirilir. Sonra bunların her biri birer birer şişe geçirilip, eller ıslatılarak şişte iyice sıkıştırılır ve parmaklarla yassılaştırılır. Mangal veya ızgara üzerinde şişlerin iki tarafı da pişirilir. Taze pide, şişler pişerken üzerine kapamak suretiyle ısıtılır. 2 pide arasına üzerinden bastırılarak köfteler şişlerden çıkartılır. Domates, yeşil biber, halka halka doğranmış soğan ve maydanozla birlikte servis yapılır.