



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP KEBABI (HATAY)

<https://www.antakya.com>

Malzemeler:

500 gr kıyma

500 gr kuru soğan

7 adet yeşil taze biber

500 gr domates

1 fiske karabiber

Hazırlanışı: Kıymayı bir tencereye koyup güzelce kavurun kuru soğanları ortadan ikiye bölerek halka halka doğrayın taze yeşil biberleride halka halka doğrayarak kıymaya karıştırın kısık ateşte soğanlar ölünceye kadar pişirin doğradığınız domatesleri tenceredeki diğer karışımların üzerine dökün bir fiske tuz koyarak biraz kapağı kapalı olarak pişirin daha sonra kapağını açarak 15 dakika daha pişirerek özleşmesini sağlayın pişen arap kebabının üzerine bir fiske karabiber ve maydanoz serpererek servis yapınız.