



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARAP KEBABI (Å°SKENDERUN HATAY)

250 gr. kÅ±yma  
1 yemek kaÅŸıÅ± biber salÅşasÅ±  
6 adet domates  
4 adet yeÅŸil biber  
4 adet kuru soÅŸan  
2 yemek kaÅŸıÅ± margarin  
1 Åşay kaÅŸıÅ± kimyon  
1 tatlı kaÅŸıÅ± pul biber  
1 Åşay kaÅŸıÅ± karabiber  
2 Åşay kaÅŸıÅ± tuz

KÅ±ymayÅ± margarinle birlikte tencereye koyun. Zar ÅŸeklinde doÅŸranmÅ± soÅŸanÅ±, karabiberi ve tuzu atÅ±n. KÅ±yma suyunu bÅ±rakÅ±p Åşekene kadar karÅŸıtmak suretiyle kavurun. Biber salÅşasÅ±, ince kÅ±yımÅ± yeÅŸil biber, doÅŸranmÅ± domates ve pul biber koyun. 1 bardak su ekledikten sonra kÅ±sÅ±k ateÅŸte 20 dakika piÅŸirip servis yapÅ±n.

