



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEYTİ KEBAP

500 gr yağsız koyun kıyması  
100 gr kuyruk yağı, çok ince kıyılmış  
1 adet çok ince doğranmış soğan  
1 adet kırmızı biber, çok ince kıyılmış  
1 demet maydanoz, çok ince kıyılmış  
1 kaşık toz acı kırmızı biber  
Tuz

Bütün malzemeleri çukur bir kabın içinde iyice yoğurun. Büyükçe bir parça alıp, şişe geçirin. Avucunuzla sıkarak, aşağı yukarı 15 cm uzunluğunda ve 4 cm genişliğinde şiş köfteler yapın. Mangalda pişirin. Birkaç domates ve yeşil biberi de köftelerin yanında beraber pişirin. Köfteleri pide üzerine koyun. Domates ve biber ile birlikte servis yapın.

Not: Köfteyi pişirmeden önce bir akşam buzdolabında tutarsanız lezzeti artar.



Fotoğraf "baron" tarafından gönderildi. 20.08.2019