



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAĞ KEBABI (ERZURUM)

6 adet metal şişler
2 çorba kaşığı tereyağı
500 gram bonfile
Ya da 3 adet biftek
100 gram kıyma
Yarım soğan rendesi

Öncelikle döner gibi hazırlık yapacaksanız, kat kat yapmak için etleri dövüp inceltin üzerlerine de sırayla rendelenmiş soğanla karıştırılmış kıymayı dizip kat kat yapın ve dondurun. Daha sonra da metal şişleri etin içine batırıp bıçakla ince dilimleyip yağsız tavada pişirin. Bu arada isterseniz bütün eti de ince ince kesip şişlere geçirip yapabilirsiniz.

