



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CAG KEBABI (YUSUFELİ ARTVİN)

Öz kıpçak Türk Kültürü Cag kebabı (ARTVİN KIPÇAK(GÜNEY KAFKAS) TÜRK KÜLTÜRÜNÜ YAŞATMA VE TANITMA PLATFORMU) Dursun ve İmamali Çiçek

İsteğe göre dana veya oğlak etinden yapılır sinirleri alınmış etimiz ilk önce terbiye edilmiş soğanımız baharatlarımız (reyhan, kırmızı pul biber) ve dilimlenmiş domatesimiz ile bir güzel karıştırılır yoğrulur tuzlanır ondan sonra şişe dizilir ve yatay bir şekilde ateşe verilir kebabımız afiyetle çağ lara kesilerek servise sunulur.

