



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CESARET KEBABI

Yarım kg dana kıyma
1 adet soğan
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
5 adet acı sivri biber
3 adet domates
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
4 adet kebab pidesi

Biberler soğan ve domatesler kabaca doğranıp rondoya atılır ve çekilir. Tavaya sıvıyağ ve kıyma konur suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Rondoda çekilen karışım, tuz, karabiber ve tuz eklenir. Kapak kapatılır. Bu vaziyette yaklaşık yarım saat pişirilir. 4 adet tabağa, 4 adet pide konur ve küçük küp şeklinde doğranır. Üzerlerine kebab paylaşılır. Üzerine arzuya göre çırpılmış yoğurt gezdirilebilir.