



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHAPLI KEBAP (PAKİSTAN)

500 gr. kıyma
1 adet domates
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı kişniş
1 çorba kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı taze kişniş
3 çorba kaşığı nar ekşisi (orijinalinde tohumu kullanılıyor)
1 çay bardağı sıvı yağı kızartmak için
1 çorba kaşığı hardal
Tuz

Soğan ve domatesi çok ince doğrayın. Baharatlar, doğranmış soğan ve domatesle karıştırarak yoğurun. Karışımı 2 saat buzdolabında beklettikten sonra elinizle köfte şeklini verin. Sıvı yağda çevirerek kızartın. Doğranmış soğanla beraber servis edin.
