



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALTABAN KEBABI

50 Gr Sana Klasik
2 Adet köz biber
1 Yeterince tuz
2 Adet soğan
1 Yeterince acı toz biber
1 Bardak süzme yoğurt
2 Kase bulgur pilavı
500 gr dana kıyma

Soğanı soyun yıkayın ve rendeleyip suyunu sıkın. Köz biberleri yıkayın içinden pullarını çıkarın bıçakla rende kıvamında incecik doğrayın. Kıyma, SANA MARGARİN, rendelenmiş soğan, kırmızı köz biber ve baharatları ekleyin yoğurun. Hazırladığınız harcı çöp şişlere yerleştirin ızgara yada mangalda pişirin. bulgur pilavı, patlıcan beğendi, kaburga, yoğurt, közlenmiş biber ve közlenmiş domates ile servis yap