



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DİZME KEBAP

1/2 kg. kemiksiz kuşbaşı kuzu eti,  
1/2 Kg. Küçük taze patates  
1 Avuç arpacık soğanı  
8-10 Sivri yeşilbiber  
3 Orta boy domates  
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanı ayıklayınız. Patatesi soyunuz. Domatesi önce enine sonra boyuna keserek dörde bölünüz. Temiz yorgan ipliğine iğne geçirerek sıra ile et, domates, patates, et, biber, soğan dizerek simit büyüklüğüne getiriniz. Uçlarını bağlayıp kesiniz. Bu diziden şahıs adedine göre hazırlayınız.

Kiremit tepsiye yerleştirip hafif tuz serpererek orta hararetili fırında yumuşayınca kadar pişiriniz. Yemek tabaklarının ortasına daire şeklinde kesilmiş domates dilimi koyup etrafına kebabı yerleştiriniz. İpini kesip çıkartınız.

Not: Tavada veya tencerede ağzı kapalı olarak kendi buğusu ile de pişirilir.

---