



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜRÜM KEBABI

Malzemeler: 1 kilogram kuşbaşı et (Et bonfilelik olmalı ve terbiyeden sonra buzdolabında bir gün bekletilmelidir.), 2 adet orta boy kuru soğan, 2 adet orta boy domates, 10 adet yeşil sivribiber, 2 yemek kaşığı tereyağı, lavaş ekmeği, yeterince tuz, karabiber, kimyon ve kekik. Terbiye için: 2 adet orta boy kuru soğan, yarım çay bardağı süt ve yarım çay bardağı zeytinyağı.

Hazırlanışı: Etin terbiyesi: Soğanları rendeleyerek suyunu sıkın. İçine zeytinyağını ve sütü ilave ederek karıştırın. Etleri bu terbiye ile karıştırarak buzdolabında bekletin. Kebap eğer sacda yapılacak ise, sacın çukur kısmında ya da geniş yüzeyli bir tavada etleri yıkamadan, suyunu bırakıp çekene dek arada bir karıştırarak kavurun. Etler suyunu çektiğinde ince doğranmış soğanı ve tereyağını ekleyin. 5 dakika daha kavurun. Ardından küçük küçük doğranmış yeşil sivribiberleri de ekleyerek kavurmaya devam edin. Daha sonra küp şeklinde doğranmış domatesleri, tuzu, karabiberi, kimyonu ve kekiği ekleyin. Etleri ateşin üzerinden alıp lavaş ekmeğinin arasına koyun. Dürüm yaparak servise sunun.