



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZMELİ KEBAP (HALEP SURİYE)

1 kilogram kuzu kıyması
100 gram kuyruk yağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 kilogram domates
10 adet sivri biber
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Kıymayla kuyruk yağını karıştırıp içine tuzu ekleyin.
Özleşene kadar güzelce yoğurduğunuz kıymadan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp şişe dizin.
Şişleri ızgarada ya da fırında her yeri kızaracak şekilde pişirin.
Bu esnada domatesleri yatay olarak ikiye bölüp ızgarada közleyin ya da fırında pişirin.
Pişen domateslerin kabuklarını soyun.
Domatesleri ezip tuz ve karabiberle harmanlayın.
Sivri biberleri çok ince doğrayın.
Hazırladığınız domatesli ezmeyi servis tabağına yayın.
Üzerine ince kıydığınız biberleri yayın.
Son olarak pişen etleri şişten çıkarıp biberlerin üzerine yerleştirin.
İnce kıydığınız maydanozla süsleyerek servis yapın.

