



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURSA KEBABI

Necip Usta

4 parça (75 gramlık) sinirsiz kuzu eti, but

8 parça şiş eti

8 parça ızgara köfte

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 kahve fincanı berrak et suyu

Pidesi:

1 çorba kaşığı tereyağı

4 adet kebab pidesi

Salçası ve yoğurdu:

250 gram koyu yoğurt

Ezme sosu

- 1) Kuzu etlerini pirzola demiriyle 1 milim kalınlığında dövünüz. Tuzlayıp biberleyip hafif yağlayınız.
- 2) Şiş kebablarını ortalarından yarıp 16 parça olarak şişlere geçirip hafif tuzlayınız ve biberleyiniz.
- 3) Köfteyi parmak gibi 8 adet yuvarlayıp şişlere takınız ve yağlayınız.
- 4) Şiş kebablarını ve köfteleri 2'şer dakika altüst pişiriniz.
- 5) Dövülmüş kuzu etini altını üstünü 1'er dakika pişiriniz.
- 6) Pideleri 2'şer santim çapında kuşbaşı doğrayıp, 1 tatlı kaşığı yağı kızartınız. Pideleri ilâve edip bir kere karıştırınız.
- 7) Et suyunu ilâve ediniz. Kapağını kapatıp ateşten alınız ve 5 dakika buharlandırınız.
- 8) Sahanlara veya çukur tabaklara pideleri eşit olarak bölüştürünüz. Diğer yarısına ezme sosu ilâve ediniz.
- 9) Üzerlerine tam ortalarına ince dövülmüş etleri yarımşar milim kalınlığında dilimleyip koyunuz. Eşit olarak etraflarına şiş kebab ve köfteleri diziniz.
- 10) Tereyağını kızartıp üzerlerine ilâve ederek sıcak servis yapınız.