



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HACIPAŞA KEBABI

MALZEME ve HAZIRLANIŞI:

Ekmekler, ne çok kalın ne de ince, orta kalınlıkta ve düzgün olarak dilimlenir. Mangal veya maltızda, yoksa ekmek kızartıcıda, yanmadan nar gibi kızartılır. Ateşten alınan ekmek, soğutulmadan, önceden kabukları soyularak hazırlanmış olan iri bir diş sarımsak, ekmeğin üstüne rendelenir gibi sürülerek yedirilir. Öte yanda, geniş bir kâbın içine naturel, düşük asitli zeytinyağı konulur. Sarmısak sürülmüş ekmek bu yağın içine atılır. 2-3 dakika tutulup çıkarılır, bir süre yağın iyice süzülmesi için beklenir. En nihayet, dilimin üstüne yeterince tuz ve onun üstüne de kırmızı biber ekilerek, o da afiyetle yenir.
