



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞ KEBABI

Malzemeler:

170 gram özel kuzu kıyması
15 gram sivri biber
15 gram al biber
1 diş sarımsak
15 gram kuru soğan
Yarım adet domates
5 gram tuz
5 gram pul biber
1 tutam karabiber
3 gram maydanoz

Hazırlanışı:

170 gram özel kuzu kıymasını zırah bıçağı ile çekip al biber, kıyılmış sarımsak, kıyılmış soğan, pul biber, karabiber, maydanoz ve tuz ekleyin, bu şekilde 20 dakika dinlendirin. Etleri şişe saplayıp kömür ateşinde iki yüzünü 10'ar dakika pişirin. Servis tabağına aldığınız etleri pilav, kızartılmış domates ve biber ile süsleyip servis yapın.
