



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAŞHAŞ KEBABI (ŞANLIURFA)

1/2 kg yağsız kıyma
Tuz

Kıyma ile tuz bir kaptaki iyice yoğrulur.

Karışımından bir miktar alınıp, kebab şişine eze eze saplanır.

Şişler, önceden hazırlanan mangal ateşine dizilir, yavaş yavaş çevrilerek her tarafının iyice pişmesi sağlanır.

Pişen Haşhaş kebabları ateşten alınarak, şeklini muhafaza edecek şekilde şişlerden bir tabağa çekilir.

İnce doğranmış maydanoz, yeşil soğan (yeşillik) karışım ile dürüm yapılarak sıcak yenir.
