



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İSTANBUL KEBABI

### MALZEMELER

750 gr. yagsiz kusbasi koyun eti  
4 adet domates  
8 adet sivri biber  
6-7 dal taze soğan  
1 demet maydanoz  
1 tatli kasigi kekik  
Karabiber, kirmizi biber, tuz  
2 tabaka yagli kagit  
Garnitür için:  
5 adet patates  
1 fincan zeytinyağı  
½ limon suyu  
1 tutam muskat

### YAPILIŞI

#### Garnitürün Yapilisi:

Garnitür için patatesleri haslayip soyun. Rendeleyin. Limon suyu, tuz, zeytinyağı katip iyice yogurun. Iri iri yuvarlayin. Kavrulmus susama bulayip etin yagiyla servis yapin.

Yesil soğanlari yarim el kalinliginda dograyin. Biberleri ve maydanozu ince kiyin. Domatesi küp seklinde dograyin. Hepsini etlere ilave edin. Tuz, karabiber, kirmizi biber, kekigi katip hepsini harmanlayin. Yagli kagitlari 4 parçaya bölün. Her parçaya esit miktarda harci bölüstürün. Bohça gibi katlayip firin tepsisine yerlestirin. 200 °C firinda, kagitlarin üzeri kizarincaya kadar pisirin. Firindan çikarip kagitla birlikte, garnitürle servis yapin.

---