



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL KEBABİ

MALZEMELER

750 gr kusbasi koyun eti,
4 adet soğan,
2 adet domates,
2 yemek kasigi margarin,
2 tatli kasigi kekik,
1 demet maydanoz,
1 yemek kasigi tuzot,
3 adet yufka,
Karabiber,
3 adet patates,
1 çay bardagi zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Ufak ufak dogranmis koyun eti, margarin, rendelenmis soğan ile etleri suyunu çekinceye kadar pisirin. Dogranmis domates, kekik ve kiyilmis maydanoz ilave edin. 1 bardak sıcak su ilave ederek pisirin. Yufkaları 4'e bölün. Zeytinyagi ile yaglayin. Ortalarına etli harçtan koyup bohça seklinde katlayin. Uçlarına ve üzerine yumurta sarisi sürüp 180 derece ısıtilmis firinda pisirin.