



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARIŞIK MANGAL

600 gram yağlı kıyma  
1 soğan  
200 gram sucuk  
100 gram mantar  
2 parça ince dövülmüş et  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber ve kırmızı pul biber  
2 çorba kaşığı kuyruk yağı

Bir kabin içine kuyruk yağını ince bir şekilde kıyın. Üzerine kıymayı ekleyip yoğurmaya başlayın. Soğanı rendeleyin, bazı yerlerde hiç soğan koymuyorlar ama siz yine de üzerine ekleyin. Tüm bu malzemeleri de bir mutfak robotundan geçirin. Aslında bir gün dinlenince daha da lezzetli kebab olacaktır. Dinlenmiş eti baharatlandırın ve şişlere geçirip mangalda pişmeye bırakın. İnce dövülmüş etleri de zeytinyağına yatırıp mangalda pişirin. Sucuk, mantar, biber ve domatesler de mangalın üzerindeki yerini alsın. Yanında lavaş ekmeği ya da tırnaklı pide üzerinde servis tabağına alın. Yanında salata ile birlikte servis yapın.

