



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI KEBABI (MALATYA)

Malatya Valiliği

100 gram zırhla çekilmiş kıyma
1 adet yufka ekmeği
50 gram mantar
50 gram (5 adet) kayısı
Tuz
Karabiber
Kimyon
1 kaşık tereyağı
1 ölçek (yarım bardak) sos

Mantarları küçük küçük keserek kıyma ile yoğurun ve şiş için hazırlayın.

ızgarada pişirin. Yufka ekmeğine sararak ızgarada tekrar pişirin.

Servis tabağınakoyun. Üzerine sosu bırakın.

Ayrıca kayısıları tereyağında kızartın; etrafına düzgünce yerleştirin.

Garnitür olarak yanına patates kızartması, pilav, domates ve biber bırakın öylece servise sunun.

