



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYTAN KEBABI

1 kg. koyun eti (but bölümünden),
3 karanfil,
3 soğanın suyu,
3 çubuk tarçın,
2 soğan (ince kıyılmış),
1 çorba kaşığı tereyağ,
yeteri kadar tuz, biber, yenibahar,
1 demet maydanoz.

Etten 10 santim uzunluğunda ince ve enli şerit halinde parçalar çıkarınız. Soğan suyu, tuz ve biberle oğuşturup 10 dakika bırakınız. Sonra kebab şişlerine uzunlamasına geçiriniz. Dövmüş tarçın, yenibahar ve karanfilin içine tereyağı atıp iyice yoğurunuz, şişleri orta ateşte çevirdikçe, bundan üzerine sürünüz. Yalnız şişleri bir defa çeviriniz. Kızarıncı tabağa alınız, servis yaparken kenarına maydanoz ve soğan salatası koyunuz.