



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYTAN KEBABI

Necip Usta

Kuzunun belkemiğini üstten iki taraftan yarız. Sonra üzerindeki deriyi ve kenarındaki zarı çıkarınız. İçerisindeki yağları sıyırıp çıkarınız. Filetoyu koparmadan bıçağın ucuyla kaldırıp içerideki kemiği sıyırarak çıkarınız. Filetoyu tekrar yerine koyup önünde bulunan boşluğunu 6 santim bırakarak kesip ayırınız boyuna 3 veya 4'e parmak gibi dilimleyiniz. Sonra kıvrılmaması için her ete boydan boya bir kamış geçirip tuzlayıp biberledikten sonra ızgarada 2'şer 3'er dakika altüst pişirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83421 • adı:KAYTAN KEBABI • gönderen:im • indirme tarihi:13.03.2025 - 02:22