



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEBABI HAŞHAŞ

Nedim Atilla

(Altı ezmeli kebab)

MALZEMELER:

1 kg kıyma

100 gram soğan

2 diş sarımsak

Karabiber, kırmızıbiber, yenibahar, tuz

Yarım kg domates

8 adet sivri biber

HAZIRLANIŞI:

Kıyma, dövülmüş sarımsak, ince kıyılmış soğan, baharatlar ve tuzu iyice yoğurun. Şişe saplayın. Diğer taraftan domatesleri 4 parçaya bölüp uzunlamasına şişe saplayın ve biberle beraber ayrı ayrı pişirin. Pişen domatesleri hafifçe ezin. Servis tabağına önce domates, üzerine pişmiş ye-şilbiber ve en üste de kebabları çekip servis edin.

Not: Bu yemeğin içinde haşhaş yok ama haşhaş kebabı deniyor. Haşhaş kebabı denmesinin nedeni, domateslerin hafifçe ezilirken çıkardığı sestir.