



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBABIN ETİ NASIL DOĞRANIR

Necip Usta

- 1) Kemiksiz olarak temizledikten sonra kolun dış tarafında olan yağları da alınız.
- 2) Sonra, 3x3 santim boyutlarında iri birer zar gibi doğrayınız. Buna mutfak lisanında kuşbaşı diyoruz.

Not: Tencere kebapları için kuzu veya koyunun en güzel parçası koludur.
