



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEBAPÇE

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 kg dana kıyma
1/2 kg kuzu kıyma
200 gr kuzunun karın boşluğu
1 yumurta
Tuz
Kimyon
Toz kırmızı biber

Kıymaları ve yumurtayı derince bi kaba alıp güzelce yoğurun (ne kadar çok yoğrursanız o kadar güzel kebaplar ortaya çıkacaktır, bi fincan kadar su kullanmanızı tavsiye ederim) Arkasından göz kararı tuzunu, bi yemek kaşığı kimyon ve toz kırmızı biberi de katıp kıyma kıvama gelinceye kadar yoğurmaya devam edin. Son olarak şeklini anlatmama gerek yok sanırım, tabi bu lezzeti istediğiniz "şekilde" tüketebilirsiniz fakat makbul olan orginal halidir. Kebapları plastik yayvan (difrizin alacağı ebatlarda) bi kaba alıp dolaba yerleştirebilirsiniz. Sonra ister ızgarada, ister tavada pişirip yiyiniz.

