



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEBAPLAR İÇİN DOMATES NASIL AYIKLANIR VE KESİLİR?

- 1) Domateslerin saplarını çıkarıp 1 dakika kaynar suya batırınız ve hemen soğuk suya sokup kabuklarını bıçağın ucuyla soyunuz.
- 2) Domatesi enine ortadan yarıp hafif sıkarak çekirdeklerini çıkarıp kuşbaşı doğrayınız.
- 3) Kuşbaşı domatesi, kebab ocaktan inmeden 15 dakika önce, kebabın üzerine ilâve edip 15 dakika sonra kebabı ocaktan alınız.

Not: Hiç salça kullanmazsanız (özellikle yaz aylarında kullanmamak daha iyi olur) o zaman aynı domatesleri daha ince kıyıp, önceden yemeklere koyabilirsiniz.