



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMA KEBABI

500 gr. orta yağlı kıyma
2 adet soğan
1 adet yumurta
150 gr. kuyruk
2 diş sarımsak
1 fincan bulgur
Yeterince tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Kıyma iki defa kuyrukla beraber makineden geçirilir. İçine bir gece önceden ıslattığınız bulgur, ince kıyılmış soğan, bir yumurtanın sarısı, tuzu, biberleri konup iyice yoğuru-lur. Ezilmiş sarımsak eklenir. İyice yoğurduğunuz kıymanın üstünü bir bezle örtüp, mangal ateşi yanana kadar bekletilir. Ateş yanınca kebab şişleri yağlanır, bir avuç kıymadan alınıp bastırarak şişlere sarılır. Ateşin 4-5 santim üstünde çevrilerek her iki yüzü kızartılır. Ayrı bir yerde, ateş üstünde öldürdüğünüz, domates, biber, ince doğranmış salatalık, bir iki zeytin, maydanoz eşliğinde sıcak sıcak ikram edilir.