



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMA KEBABI

500 gr. orta yağlı kıyma
2 adet soğan
1 adet yumurta
150 gr. kuyruk yağı
2 diş sarımsak
1 fincan bulgur
Tuz
Karabiber

Kıymayı iki defa kuyruk yağı ile çekin. İçine bir gece önceden ıslattığınız bulgur ince kıyılmış soğan bir yumurta sarısı ve tuzu biberleri koyup yoğurun. Ezilmiş sarımsak ekleyip üstünü bir bezle örtün. Mangal ateşi yanınca kebab şişlerini yağlayın. Bir avuç kıyma alıp avuç içi ile bastırıp şişe geçirin. Ateşin 4-5 cm. üstünde çevirip kızartın. Ayrı bir yerdede domates biber ince doğranmış salatalık bir iki zeytini ve maydanoz ile ikram edin.

