



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBAŞI ALTI EZMELİ TİKE KEBABI

500 gr kebaplık et
100 gr margarin
3-4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates ve biber salçası
4-5 adet domates
3-4 adet biber
1 ay kaşığı tuz,karabiber,yeni bahar

Etleri kuşbaşı olarak doğrayın. Domatesleri biberleri közleyin ve kabuklarını soyup ezin salalarla buluşturun iyice harmanlayın. tepsinin altına yerleştirin.etleri de şişlere geçirerek ızgarada pişirin.pişen etleri tepsinin üzerine yayın.bir tavada margarini eritin sarımsakları yağda kavurun biraz kırmızı toz biber dökün. Bunu da etlerin üzerine gezdirin. Tuz karabiber,yeni bahar ekleyip 180 derecelik fırında 15-20dk kadar pişirip üzerine maydanoz serpebilirsiniz servis yapın.