



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBAŞI KEBABI (ŞANLIURFA)

1 kg. kebablık et
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1/2 yemek kaşığı kırmızı toz biber
1/2 çay bardağı karabiber
1 demet nane
1/2 bardak zeytinyağı
1 yemek kaşığı dövülmüş sarımsak
Tuz
150 gr. kuyruk

Birgün önceden, kuşbaşı ete zeytinyağı, tuz, domates ve biber salçası, kırmızı biber, sarımsak, karabiber, nane ilave edilerek bekletilir. Terbiyelenmiş etler şişe 6-7 et, bir kuyruk şeklinde saplanır. Kuyruklar etlerin arasına gelecek şekilde saplanır. Harı geçmiş ateşte çevrilerek pişirilir. Maydanoz piyazıyla sıcak olarak servis yapılır.