



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LÜLE KEBABI

500 gr. kıyma
150 gr. kuyruk yağı
1 adet kırmızı biber
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
Yarım demet kişniş veya maydanoz
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Kimyon
1 çorba kaşığı galeta unu

Kıymaya öncelikle yoğrularak kuyruk yağı yedirilir. Kuru soğan ve sarımsak rendelenir. Maydanozlar çok ince kıyılır. Kırmızı biberi rondodan geçirin. Tüm malzemeleri baharatlarla birlikte karıştırıp güzelce yoğurup uzun köfte şekli verip şişten geçirin. Izgara tel üzerine dizip altına yağlı kağıt serili tepsinin üzerinde yüksek sıcaklıkta pişirin.

