



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜLE KEBABI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Kebab Harcı İçin:

500 gram dana kıyma

1 adet orta boy soğan (rendelenmiş ve suyu sıkılmış)

2 diş sarımsak (rendelenmiş)

Yarım demet taze maydanoz (ince kıyılmış)

1 çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı kimyon

Yarım çay kaşığı pul biber

Üzeri İçin:

Lavaş veya pide

Taze marullar

Domates ve turp dilimleri

Nar ekşisi sosu

Kıyma geniş bir kaba alınır.

Üzerine rendelenmiş soğan, sarımsak ve ince kıyılmış maydanoz eklenir.

Sıvı yağ ve baharatlar da ilave edip, malzemeleri yoğurulur.

Yoğrulan karışım streç film ile sarılıp, buzdolabında bir süre dinlendirilir.

Daha sonra bu harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak şekil verilir.

Şekillendirilen kıyma harcı şişlere geçirilir.

İyi kızdırılan mangalda, şişlere geçirilen kıymalar arkalı önlü çevirerek pişirilir.

Pişen kebaplar, lavaş veya pide ile servis tabağına alınır.

Üzerine taze marullar, domates ve turp dilimleri yerleştirilerek servis edilebilir.

