



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGALDA ŞİŞ KÖFTE

900 gram yağlı kuzu kıyma
500 gram dana kıyma
1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber, kırmızı acı biber
5 çorba kaşığı kuyruk yağı
Domates
Biber

Bir kabin içine kuyruk yağınını ince bir şekilde kıyın. Üzerine kıymaları ekleyip yoğurmaya başlayın. Soğanı rendeleyin ve üzerine ekleyin. Tüm bu malzemeleri de bir mutfak robotundan geçirin. Aslında bir gün dinlenince daha da lezzetli kebab olacaktır.

Dinlenmiş eti baharatlandırın. Şişlere geçirip mangalda pişmeye bırakın. Karbonatlı su hazırlayıp elinizi bu suya batırarak etleri şişe geçirin. Bu şekilde etler hiç dağılmadan pişecektir. Yanında lavaş ekmeği ile birlikte servis yapın. Servis tabağına da közlenmiş domates, biber olmazsa olmaz. İsteyen acı pul biber koyup daha acısını yapabilir.