



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANİSA KEBABI

500 gram dana eti
250 gram kuzu eti
Tereyağı
Sumak
Tuz
Domates
Yeşil biber
Kuru soğan
Maydanoz
Tırnaklı pide

Dana ve kuzu etini karışık olarak iki kez çektilererek kıyma haline getirin.
Tuzunu ekleyip iyice yoğurarak şişlere düzgün ve ince olacak şekilde sarın.
Kebabları odun kömürü ateşinde ağır ağır pişirin.
Aynı şekilde pideleri de hafifçe kızartın, domatesleri ve biberleri gözleyin.
Kızaran pideleri kare kare kesip servis tabaklarına alın.
Kebabları şeklini bozmadan pidelerin üzerine yerleştirin.
Tereyağını kızdırıp köftelerin üzerine gezdirin.
Sumak serpin.
Közlenmiş domates ve biberleri de etlerin çevresine dizin.
İnce kıyılmış maydanoz ve soğanı karıştırıp kebabla birlikte servis edin.

