



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANİSA KEBABI

500 gr dana kıyma
100 gr kuzu kıyma
Tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
Tırnaklı pide
Yeşil biber
Domates
Yoğurt

Bir kaba kıymaları ekleyerek tuzlayın.
Ardından kıvam alana dek yoğurmaya başlayın.
Kıyma karışımı tahta şişlere aşağıdaki görseldeki gibi sarın.
Bir tavaya biraz yağ dökün ve hazırladığınız şişleri dizin.
Kebabların ön ve arka yüzeylerinin tamamen piştiğine emin olduktan sonra servis tabağına alın.
Bir tencereye tereyağı ve salça ekleyerek kavurun.
Pideleri küçük küçük kesin ve bir tabağına alın.
Pidelerin üstüne hazırladığınız salçalı ve tereyağlı sosu dökün.
Pidelerin sos ile ısladığına emin olduktan sonra üzerine kebab şişlerinizi koyun.
Ardın tabağı süslemek için domates, biber ve yoğurdu da ilave edin.
Manisa kebabı tarifiniz hazır.

