MANİSA KEBABI

Manisa İl Kültür Müdürlüğü

Yumuşak tarafından 2/3 dana eti
1/3 kuzu eti
Tereyağı
Sumak
Tuz
Domates
Yeşil biber
Kuru soğan
Maydanoz. (Soğanla maydanoz ince ince kıyılarak bir miktar sumakla karıştırılır.)

Dana ve kuzu eti karışık olarak çift kıyılmak suretiyle kıyma haline getirilir. Tuzlanıp iyice yoğrularak şişlere düzgün ve fazla kalın olmayacak bir şekilde sarılır. Şişlere sarılan kebaplar odun kömürü ateşinde pişirilirken, pideler de ayni ateşte ısıtılarak hafif kızartılır. Domates ve biberler de aynı ateşte hafif közlenir. Kızaran pideler servis tabağına alınarak kare kare kesilir. Pişmiş olan kebaplar da şekilleri bozulmadan düzgün bir şekilde pidelerin üzerine alınır. Kızdırılmış tereyağı gezdirilir, sumak serpilir. Közlenmiş domates ve biberle süslenip, soğan salatası ile birlikte servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:31302 • adı:Manisa Kebabı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:22.04.2025 - 14:55