



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  
2 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 adet domates  
4 adet sivri biber  
Sumak  
Maydanoz  
Tuz

Dana ve kuzu etini karışık olarak iki kez çektirerek kıyma haline getirin.  
Tuzunu ekleyip iyice yoğurarak şişlere düzgün ve ince bir şekilde sarın.  
Kebapları tavada ağır ağır pişirin.  
Aynı şekilde pideleri de hafifçe kızartın, domatesleri ve biberleri gözleyin.  
Kızaran pideleri kare kare kesip servis tabaklarına alın.  
Kebapları 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.

