



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PADIŞAH KEBABI

400 Gr Kuşbaşı Kuzu Eti

100 Gr Kuyruk Yağı

2 Diş Sarımsak

Kırmızı Pul Biber

Garnitür İçin:

3 Adet Domates

1 Adet Kırmızı Biber

5 Adet Kırmızı Soğan

1 Tutam Maydanoz

Lavaş

Nar Ekşisi

Zeytinyağı

Kuzu kuşbaşını ince bir şekilde doğruyoruz. Zırhtan geçirip çok ince bir hale getiriyoruz. Tuz ve pul biber katıp yoğuruyoruz. Tahta şişlere sokup yağlanmış fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Önceden ısıtılmış 240 derece fırında pişiriyoruz. Garnitürü için, domatesleri soyuyoruz. Küçük bir şekilde doğruyoruz. Kırmızı soğan, kırmızı biber ve maydanozu doğruyoruz. Domateslerle birlikte karıştırma kabına koyuyoruz. Tuz, zeytinyağı ve nar ekşisi koyup harmanlıyoruz. Servis tabağına lavaş ve garnitürü koyuyoruz. Üzerine kebabları yerleştirip servis ediyoruz.

