



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ KEBAP (ŞANLIURFA)

4 orta boy patates  
1 kg orta yağlı koyun kıyması  
1 çay kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı kırmızıbiber  
1 kg odun kömürü  
1 tatlı kaşığı tuz

Patatesler yıkanır, yumuşayınca kadar haşlanır.  
Kabukları soyulup iyice yoğrulur. Et ilave edilerek, yoğrulma işlemine devam edilir. Karabiber, tuz, Kırmızıbiber de eklenip iyice karıştırılır.  
Ateş yakılarak mangalda kömürlerin kor olması sağlanır.  
Kebab şişleri alınıp kıymadan bir miktar şişe sıkı sıkı yayılır. Bütün şişlere aynı işlem uygulanır.  
Kebab şişleri ateşe konur, her iki tarafının iyice pişmesi sağlanır.  
Kebaplar, şişlerden şeklini muhafaza edecek şekilde çekilir.  
Sıcak servis yapılmalıdır.

Not: İnce doğranmış maydanoz, yeşil soğan karışımı ile ikram edilebilir. Şişlere et iyice yayılmalı, sıkma işlemi yapılmalıdır, aksi takdirde etler ateşe düşer.