



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ KEBAP

1 kg. kuşbaşı et
3 damla sakız
2 kaşık sade yağ
Yeteri kadar tuz, biber, kimyon
2 domates
2 bardak sıcak su
4 diş sarımsak
4 pide

Yağda, doğranmış, soğan, kuşbaşı et, sarımsak, kimyon, domates, damla sakızı, karabiber ve tuz koyarak et suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Sonra 2 bardak sıcak su katıp kaynatın. Yeteri kadar pideyi dilimleyip ateşte kızartıp tabaklara koyun. Pişen yemeğin önce suyunu, sonra da ellerini pidelerin üstünde koyun, yeneceği zaman kızdırılmış tereyağı gezdirerek servis yapın.