



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKATAT KEBABI (ÖDEMiŞ İZMİR)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

½ kg dana ciğer
½ kg kuzu böbreği
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı domates salçası
100 g kaşar peyniri

Zarı alınmış ciğer ve böbrek kuşbaşı olarak doğranır.

Bunların hepsi kızgın yağdan geçirilir.

Bir tencere içerisinde soğan , sarımsak, salça ve yağ ile sotelenir.Daha sonra 10- 15 dakika fırınlanır.

En son üzerine kaşar peyniri rendelenerek sıcak servisi yapılır.