



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM KEBABI (PATATESLİ) (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kıymanın içine soğan rendelenir. Üzerine toz biber, tuz, salça konulur. Maydanoz doğranır. Bunlar hep birlikte yoğrulur. Daha sonra bu harçtan alınan hamurdan köfte yapılır. (Harcın birbirini tutması için az miktarda [?] bir tutam [?] un katılıp yoğrulması gereklidir.)

Hazırlanan bu köfteler tavada yağda kızartılır. Bu köfte kızartılmadan önce halkalanarak dilimlenen soyulmuş patatesler sıvı yağda kızartılır. Şam kebabı ve kızartılmış patatesler birbirine karıştırılarak servis yapılır.

