



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK KEBABI (ARABAN GAZİANTEP)

Taze Araban sarımsağı ve kuzu kıyma ile yapılan sarımsak kebabı, 20-25 dakika boyunca mangalda pişiyor. Ardından 15 dakika boyunca terletme işlemi dediğimiz aşamaya geçiliyor. Terletmeden sonra sarımsak macun gibi oluyor. Sıcak servise sunuluyor.

