



SARIMSAKLI DOMATES KEBABI

<https://migros.com.tr>

1 kg domates
diş sarımsak
2 biber
300 gr. dana kuşbaşı
1 yemek kaşığı salça
100 ml. zeytinyağı
Tuz
Karabiber

1. Domatesleri dörde bölüp bir tavada kızıltın ve kabuklarını çıkartıp bıçakla ezin.
2. Sarımsakları ve biberleri ince ince kesip domateslerle birlikte bir tavada kaynatıp altını kapatın.
3. Bir kasede kuşbaşı etleri, salçayı, zeytinyağını, tuz ve karabiberi marine edip bir tavada pişirin.
4. Domates ezmesinin üzerinde kuşbaşı etleri servis edin.

