



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KEBAP

<https://www.sabah.com.tr>

125 gram kuzu eti (boşluk kısmından)

Yarım kırmızı biber

4 dal maydanoz

Yarım diş dövülmüş sarmsak

Tuz

Karabiber

Servis için: Sumaklı soğan

Bulgur pilavı

2 adet sivri biber

1 adet domates

Kuzu etini robota alın. Üzerine kırmızı biber, maydanoz, sarmsak, tuz ve karabiber ekleyip birlikte çekin. Daha sonra altı parçaya ayırın. Her parçayı rulo yapıp kare şişlere geçirin. Ortalarına hafifçe bastırarak iplik makarası şekline getirin.

Mangal ateşinde pişirin. Sumaklı soğan, bulgur pilavı, közlenmiş biber ve domatesle servis yapın.

Sebzeli kebabı yassı şişlere geçirip, yapışmaz yüzeyli tavada ya da elektrikli ızgarada da pişirebilirsiniz.

