



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ KEBAP

500 gr kuzu boşluęu  
100 gr kuyrukyaęı  
Yarım demet maydanoz  
4 diş sarımsak  
2 taze soęan  
3 marul yapraęı  
1 havuç  
4 salçalık kırmızı biber  
1 turp  
Kırmızı lahana  
Tuz

Kuzu boşluğunu ve kuyruk yağını satırla kıyarak kıyma haline getirin. Maydanoz yapraklarını doğrayın. 2 salçalık kırmızı biberi ince ince kıyın. Sarımsakları ayıklayıp havanda ezin. Eti bir kaba alıp maydanoz, biber ve sarımsakları ekleyin. Tuz serperek iyice yogurun. O Kebap harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp küçük köfteler yapın ve şişe dizin. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin. Mangalı yakıp kebabları pişirin. Kırmızı biberleri közleyin. 3Taze soğanı temizleyip yıkayın. Marul yapraklarını yıkayın. Soęan, kırmızı lahana ve marul yapraklarını incecik kıyın. Havuç ve turpu temizleyip yıkayın ve rendeleyin. Kebabları servis tabağına alın. Salata malzemelerini ve közlenmiş biberleri dekoratif bir şekilde tabaklara paylaşın. Sıcak olarak servis yapın.