



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SEBZELİ KEBAP

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Demet maydanoz
125 gr sarımsak
2 Tutam tuz
500 gr et

Ette sebze zırhta çekilir, tuz ve margarin ilave edilir. Sebzeyle karışık kıyma ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Islatılmış el yardımıyla şişe geçirilir. Adana kebabı gibi oruk şekil verilir. Hafif ateşte pişirilir. Sıcak servis yapılır.
