



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KEBABI (KIBRIS)

- 1 adet kuzu gömleği
- 600 gr karışık kuzu ve dana kıyma
- 1 adet kuru soğan
- yarım demet maydanoz
- 1.5 tatlı kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı galete unu ve bayat ekmek içi
- 2 kaşık margarin

Soğanı, maydanozu ince doğrayıp, baharatlarla beraber kıymaya ekleyin. 10 dakika kadar yoğurun ve irice köfteler hazırlayın.

Kuzu gömleğini, yumuşaması ve gerçek boyutuna ulaşması için 1 saat önceden yoğurt mayalama sıcaklığındaki suya koyun.

Gömlekten 7-8 cm. eninde uzunca şeritler kesin.

Köftelerden birini şeritin ucuna koyup bir kez dolayacak şekilde, gömleğe sarın. Bıçakla gömleğin fazlasını, köftenin hemen dibinden kesin.

Kalan köfteleri de bu şekilde sarın. Elinizle düzelterek bir tepsiye yerleştirin.

Köfteler, üstü kapalı olarak bir gece buzdolabında beklerse çok daha iyi olur.

Köfteleri bir fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 30-35 dakika kadar pişirin. üzerine 2 kaşık margarin sürün Üzerleri nar gibi kızarıncaya fırından alın.

Pişen köfteleri sotelenmiş sebzelerle beraber servis edin.

