



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ KEBABI

1 adet kuzu gömleđi
500 gram kuzu ve dana kıyma karışımı
3 tutam maydanoz
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
Kimyon

Kıymayı geniş bir kaba alın.
Üzerine ince doğranmış soğanı ve maydanozu ekleyin.
Ardından tuz ve baharatları ilave edip iyice yoğurun.
Ayrı bir kapta kuzu gömleğini en az 15 dakika ılık suda yumuşaması için bekletin.
Hazırladığınız kıymadan köftelik parçalar alın ve oval şeklini verin.
Kuzu gömleğini, hazırladığınız köfteleri bir kez dolayabilecek şeritler halinde kesin.
Köfteleri kuzu gömleğinin ucuna koyup sarın ve aynı işlemi köfte harcınız bitene kadar tekrarlayın.
Hazırladığınız şeftali kebabını fırın kabına sıralayın.
Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında yaklaşık 30 dakika, üzerleri kızarana kadar pişirin.
Piştikten sonra sıcak sıcak servis edin.

