ŞEFTALİ KEBABI (KIBRIS)

250 gr dana kıyma
250 gr kuzu kıyma
1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
10-15 dal maydanoz (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı karabiber
Sarmak için:
Kuzu gömleği

Bütün malzeme bir araya getirilir ve bütünleşene kadar yoğrulur. Kuzu gömleği ılık sudan geçirilerek yumuşatılır. Kıymalı malzemeden yumurta kadar alınır, oval köfte yapılır. Kuzu gömleğinin kenarına konur ve bir tur sarılır, kesilir, kenarları düzeltilir. Bu şekilde kıymalı harç bitena kadar aynı işlemler tekrarlanır. Kebaplar mangalda ya da ızgarada pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:39301 • adı:Şeftali Kebabı (Kıbrıs) • gönderen:zemberek • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:13