



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİT KEBABI

Köftelik Bulgur
Yeteri Kadar Ilık Su
750 g Kuzu Kıyma
2 Çorba Kaşığı Kırmızı Toz Biber
1 Çorba Kaşığı Nane
1 Adet Soğan(Rendelenmiş)
Yeteri Kadar Tuz
Yeteri Kadar Karabiber
Yeteri Kadar Biber
Yeteri Kadar Domates

Bulguru ılık suyla ıslatıp kıyma ile yoğurun. Kırmızı toz biber, nane, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber ekleyip yoğurmaya devam edin. Ellerinizi ıslatıp harcı kebab şişlerine takın. Kebaba şekil verdikten sonra şişi içinden çıkarıp fırın tepsisine dizin. Domates ve biber ekleyip 200 derece fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

