



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KEBABI

900 g Kuzu Kıyması
1 Su Bardağı İnce Bulgur
4 Diş Sarımsak
1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Kıymayı, öğütölmüş Antep fıstığını, ince bulguru, ince kıyılmış sarımsağı, kuru naneyi, kırmızı biberi ve tuzu bir kaptı yoğuralım. 6 adet kebab şişine elimizle şekil vererek takalım. Izgarada 7-8 dakika pişirip servis yapalım.

