



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ KEBABI

Hanife Beğenilmiş

750 Gr. Orta Yağlı Kıyma
2 Adet Soğan
5 Adet Kırmızı Biber
1 Demet Maydanoz
1 Tatlı Kaşığı Kimyon
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

Soğanları ve kırmızı biberleri küp şeklinde doğrayalım, maydanozu ince ince kıyalım. Soğanı, maydanozu, kıymayı, salçayı, yağı, tuzu ve kimyonu çukur bir kaba alıp yoğuralım. Bir borcama bu harcımızı koyalım, elimizle bastıralım; kalınlığı 1 cm civarında olsun. Fırında pişirelim. Adana kebab gibi ince ince keselim. Lavaşa sararak da servis yapabiliriz.

