



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞ KEBABI (DOMATESLİ)

Koyunun yağsız tarafından 650 gramlık bir parçayı tokmakla yassı olarak iyice dövünüz, temizce yıkayınız, süzünüz, bezle suyunu alınız, kuşbaşı doğrayıp tabağa koyunuz. Üzerine ince çentilmiş 1-2 soğan, tuz, karabiber, baharat, kekik serpiniz, bunlarla iyice oğuşturup 1 - 2 saat bırakınız. Sonra şişlere dizip pişiriniz. Diğer taraftan 4 - 5 domatesi dörde ayırarak kızgın sadeyağına atınız birkaç defa çevirip indiriniz, tahta kaşıkla eze eze süzgeçten süzünüz. Tuz, biber atıp karıştırdıktan sonra bir miktarını yemek tabağının altına koyup kebabları üstüne çekiniz. Artan salçayı üzerine gezdirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:53103 • adı:ŞİŞ KEBABI (Domatesli) • gönderen:bahşış • indirme tarihi:05.04.2025 - 20:09