



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİVAS KEBABI

Yarım kg. koyun eti  
tuz  
soğan  
kırmızı biber  
karabiber  
yarım kg. patlıcan  
yeşil biber  
domates

Koyun eti parçalanır, bunlar pirzola büyüklüğünde ayrılıp, tuz, soğan ve baharattan oluşan bir karışıma yatırılır. Bu etler bir ucu baston gibi eğik uzunca şişlere dizilir, alaca soyulup dilimlenmiş patlıcan, yeşilbiber ve domates de sırayla atrı şişe dizilir. Bu şişler bir tandırı andıran 1,5 metre derinlikte ve genişliğinde olan tuğlalardan örülmüş toprakla sıvanmış ocakta pişirilir. Ocağın üzeri açık olup asmak için bir tel vardır. Şişler ateş üzerinde dik asılarak pişirilir. İnce bulgur, salça soğan, biber, tuz ilavesiyle hazırlanan içle doldurulur.