



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PİYAZLI ŞİŞ KÖFTE

1 kg Kuzu But
300 g Kuzu Döşü
1 Çay Kaşığı Un
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber

Döş ve but bir kez orta kalınlıkta çektilir, yayılarak üzerine eşit bir şekilde un, tuz, karabiber serpilir. Kısa bir süre yoğrulur, dikdörtgen şişlere 10-12 cm uzunluğunda, bir parmak kalınlığında sarılır ve hemen ızgarada pişirilir. Şişlere geçirilmiş olan köfteni fazla bekletilmeden pişirilmesi esastır. Servisten önce köfteler şişten çıkartılır. Arzu edilirse ızgaraya bastırılarak ısıtılmış pide üzerinde servis edilir.
