



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TİKE (AZERİ)

Malzemeler

Kişi başına 350g koyun eti
1 adet soğan
reyhan
karabiber ve tuz

Yapılışı

Tike kebab için koyun etinden 35-40 g'lık parçalara doğranır. Hazır olan etler şişe takılır ve etler tuzlanır, mangalda kızartılır. Et şişe takılırken hem yağlı hem de yağsız olanlardan alınmalıdır. Tike kebabın her tarafının iyice pişmesi için şişler arada bir çevrilir. Tike kebab hazır olunca sıcak olarak sofraya verilmelidir. Tike kebabın üzerine halka şeklinde doğranmış soğan ve maydanoz koyulur. İlave olarak ta tike kebabın yanına; sumak, karabiber ve tuz koyulur. Yazın tike kebabın her payına 100g şişte kızartılmış domates koyulur.
