



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRABZON DÖNER KEBABI

Dr. Mustafa Duman

5 kg. yumurtalık et
500 gr. Kuyruk yağı
3 baş kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 küçük kase yoğurt
1 çay kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Yumurtalık etin siniri alınarak çok ince olarak kuyruk yağıyla birlikte açılır. Soğan ince rendelenerek salça, yoğurt, zeytinyağı, sarımsak, karabiber, tuz iyice karıştırılır. Bunlar bulamaç olunca et de bu malzemeye katılarak karıştırılır. Karıştırılan etli malzeme yaklaşık 12 saat bekletilir. Sonra etler büyük ve küçük parçacıklara ayrılır. Aralarına bir sıra domates de konarak şişe dizilir. Şiş yerine takılır ve döndürülerek etler pişirilir. Pişen etler kebab bıçağı ile sıyrılarak tabaklara konur, servis yapılır.
