



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

URFA KEBABI

500 gr. yağlı kıyma

Kırmızı pul biber

Tuz

Garnitürü için:

Domates

Sivri biber

Maydanız

Soğan

Kıyma, tuz ve kırmızı pul biberle yoğurularak buzdolabında bir süre dinlendirilir.

Dinlenen kıyma 5 eşit parçaya bölünerek, enli tahta şişlere geçirilir. El ıslatılarak şekil verilir.

Bu şekilde biraz daha dinlendirilir.

Bir fırın tepsisine şişler dizilir, yanlarına ikiye bölünmüş domates ve biberler de dizilir.

200 derece fırında pişirilir. Arada fırın kapağı açılarak şişler ve biberler çevrilir.

Servis tabağının üzerine biraz lavaş konur, üzerine kebablar konur, etrafına pişmiş biber ve domatesler, çekilmiş soğan ve maydanozla birlikte süslenerek servis edilir.

