



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

USTA KEBABI

200 gram satırda çekilmiş kuzu eti (but ve kaburga birlikte)

Biftek (pastırma şeklinde dilimlenmiş)

Az miktarda satırla kıyılmış kuyruk yağı

1 adet kök kırmızı biber (satırla kıyılmış)

1 adet sivri biber

1 diş sarımsak

Az miktarda isot, kekik, nane, kimyon, karabiber, yedi baharat karışımı

Biftek hariç tüm malzemeyi iyice karıştırıp, özdeşleştirin. Üzerini strech filmle kaplayıp buzdolabında 1 saat bekletin. Daha sonra elinizle kebab şekli verin. Üzerine biftek dilimlerini yerleştirip şişe dizin. Mangalda pişirin.

Terbiyeli soğan eşliğinde servis yapın.

Terbiyeli soğan için: 1 adet soğanı ince kıyıp, limon suyu, nar ekşisi, kekik, zeytinyağı, kırmızı lahana turşusu, ince kıyılmış taze nane ve maydanozla karıştırın.