



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YENİDÜNYA KEBABI

1 kilogram yenedünya  
1 kilogram yağlı köftelik kıyma  
Tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Üzeri için:  
2 tane taze domates  
Yeşil biber  
Kuru soğan  
7-8 diş sarımsak

İlk olarak kıymayı geniş bir kaba alın ve içine tuzu ve karabiberi ekleyip yoğurun.

Ardından yenedünyaları iyice yıkadıktan sonra iç çekirdeklerini ve sapını çıkarın. (Arzu isterseniz kabuklarını da soyabilirsiniz.)

Hazırladığınız kıymayı parçalar kopararak yenedünyaların içine koyun ve yağladığınız tepsiye yuvarlak oluşturacak şekilde yerleştirin.

Sarımsakları yıkadıktan sonra bütün halde aralara yerleştirin.

Biber, soğan ve domatesleri kesip kebabın üstüne yerleştirin ve fırının gücüne bağlı olarak 180-200 derecede yarım saat pişirin.

Piştikten sonra tepsiyi çıkarın ve biraz dinlendirin. Ardından servis edin.

Yenedünyalar taze olduğu için suyunu bırakacak ve yemeğe lezzet katacak. Ancak arzu ederseniz yenedünyaları ve etleri kebab şişlerine dizip mangalda da pişirebilirsiniz.

