



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN KEBABI

<https://www.sabah.com.tr>

400 gram kuzu eti (but kısmından)
2 dilim bayat ekmek
4 adet küçük boy domates
16 adet yeşil zeytin
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Eti kuşbaşı doğrayın. Ekmek dilimlerini küçük küpler halinde kesin. Domatesi küp doğrayıp, zeytinin çekirdeklerini çıkarın. Daha sonra çöp şişe sırasıyla et, ekmek, domates ve zeytin olacak şekilde dizin. Malzemeler bitene kadar işleme devam edin. Bir kasede zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırın. Fırça yardımıyla şişe dizilmiş malzemelerin üzerine sürün. Çöp şişleri yapışmaz yüzeyli bir tavada çevirerek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

