



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ARAP KEBABI



500 gr. dana kuşbaşı
1 Kg. olgun domates
1 Adet kuru soğan
2 Adet yeşil sivri biber
7 Çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
1 Çay kaşığı kırmızı pul biber

- # Domatesler rendelenir, bir tencereye konur üzerine yarım kaşık tuz ilave edilir, kısık ateşte rengi hafif değişene kadar pişirilir.
- # Diğer taraftan kuşbaşı et başka bir tencerede, 7 çorba kaşığı sıvıyağda suyunu salıp çekene kadar pişirilir.
- # Üzerine yemeklik doğranmış kuru soğan, ardından ince doğranmış sivri biber eklenir.
- # Malzemelerin hepsi pişince tuz, karabiber, kırmızı pul biber eklenir.
- # Baharatlarla bir kaç dakika pişen etli karışımın üzerine pişmiş domates rendesi konur.
- # Orta ateşte 5 dakika daha pişirilir ocaktan alınır.

Not: Bu kebab Halep'in geleneksel yemeğidir.