ŞEFTALİ KEBABI

1 Adet koyun gömleği
500 Gr. kıyma
4 Adet sivri biber
2 Adet domates
Yarım demet maydanoz
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 Çay kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz

Koyun gömleği yıkandıktan sonra, fazla yağları kesilir, 1 bardak ılık suda 15 dakika bekletilir.
Kıyma, kırmızı pul biber, kimyon, karabiber, tuz iyice yoğrulur, 6 eşit parçaya bölünür yassı köfteler hazırlanır.
Sudan çıkan koyun gömleği de 6 eşit parçaya kesilir.
Her gömlek parçasının ortasına bir domates halkası, domatesin üzerine bir köfte, kenarlarına da temizlenmiş uzun biber konup, gömlek bohça gibi katlanır.
Kebabın katlama yeri alta gelecek şekilde fırın kabına dizilir. Tepsiye 1 su bardağı sıcak su konur, 200 derece fırında 45 – 50 dakika pişirilir.
Servis tabağına alınır, maydanozla süsleyip sıcak servis yapılır.

Not: Şeftali kebabı Kıbrıs'a özgü bir yemektir. Asıl adı "Şef Ali Kebabı" dır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 151 | Adı: Şeftali Kebabı | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 16:01