



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

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. Tepsiyeye 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.