

Acili Kolay Kebab

Malzemeler

3 yemek kasigi (100 gr) Tereyag

700 gr kuzu kiyma

1 adet sogan

1/2 demet maydanoz

3 dis sarimsak

2 yemek kasigi kirmizi pul biber

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Kiyma ve ince kiyilmis sogani iyice yogurun. Ince bir sekilde kiyilmis maydanoz ve sarimsagi da icine ilave edin. Elinizle yogurmaya baslayin ve icine tereyag ilave edin. Kirmizi pul biber, tuz ve karabiberi de ilave ederek bu karisimi elinizi suya batirip kalın kebab sislerine gecirin. Kizgin izgarada veya sıcak firinda, firin telinin uzerinde ara sira cevirerek pisirin.Servise hazır. Afiyet olsun