

Alti Ezmeli Tike Kebabi

Malzemeler

3-4 dis sarimsak

iki yemek kasigi zeytin yagi

Bir yemek kasigi biber salcasi

Yeteri kadar tuz , karabiber ve yenibahar

Sosu icin gereken malzemeler

4-5 tane domates

2-3 adet yesil biber

Suslemek icin

Maydanoz ve kozlenmis biber

Yapilisi

Ilk olarak etimizi terbiyelemekle ise baslayalim. Bu islemi 1 gun oncesinden yapmamiz gerekiyor

Etimizi ve kuyruk yagini kusbasi olarak dogruyoruz.

Sarimsaklarin kabuklari soyulur ve dovulur. Bir kabin icerisine dovduyumuz sarimsak , biber salcasi ,zeytinyagi ,kusbasi etler ve baharatlar katilarak guzelce karistirilir.

Buzdolabina konularak 1 gun bekletilir.

Kebap Asamasina gecelim

Domatesler sise dizilerek mangalda pisirilir.

Biberler ince bir sekilde dograyalim

Pismis domateslerin kabuklari soyularak ezilir .Servis tabagina konularak incecik dogradigimiz biberler uzerinden serpilir.

Etler aralara kuyruk yagi gelecek sekilde sislere dizilir ve mangalda pisirilir.

Pisen kusbasi etler hazirladigimiz tabagin uzerine cekilir.

Uzerinden maydanoz serpilir ve kozlenmis biberler kenarlarina eklenir ve kebabimiz hazır ellerimize saglik