

Arap Kebabi

Malzemeler

250 gram kiyma
1 yemek kasigi biber salcasi
6 adet domates
4 adet yesil biber
4 adet kuru sogan
2 yemek kasigi margarin
1 cay kasigi kimyon
1 tatli kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber
2 cay kasigi tuz

Yapilisi

Kiymayi margarinle birlikte tencereye koyelim.
Zar seklinde dogranmis sogani, karabiberi ve tuzu ilave edelim.
Kiyma suyunu birakip cekene kadar karistirmek suretiyle kavuralim.
Biber salcasi, ince kiyilmis yesil biber, dogranmis domates ve pul biber koyelim.
1 bardak su ekledikten sonra kisik ateste 20 dakika pisirip servis yapalim.
ellerimize saglik