

Simit Kebabi

Malzemeler

750 gram kebablik kuzu kiyma
1 cay bardagindan az fazla koftelik simit(bulgur)
1 corba kasigi nane
2 corba kasigi aci kirmizi biber
Tuz
Karabiber
1 rendelenmis sogan
Uzeri icin:
Domates ve biber

Yapilisi

Simit ilik su ile islandiktan sonra kiyma ile yogurulur. Butun malzemeler eklenip el islatilarak yogrulmaya devam edilir. Yogurulduktan sonra sekil verilerek kebab sisine gecirilir. Sis etin icinden cekilerek cikartilir ve kebablar yagli kagit uzerine dizilir. Domates ve biber ile suslenerek onceden isitilmis 200 derece firinda pisirilir .