



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərce Yemək Tərifləri

## Şafdalı Kababı

Şeftali Kebabı



1 Ədəd qoyun gömleyi  
500 qr qiyma  
4 Ədəd sivri bibər  
2 Ədəd pomidor  
Yarım dəstə cəfəri  
Yarım şəkər qaşığı kimyon  
Yarım şəkər qaşığı qırmızı pul bibər  
1 Çay qaşığı duz

- # Qoyun gömleyi yuyuldukdən sonra, çox yağları kəsilir, 1 stəkan ilıq suda 15 dəqiqə gözlənilir.
- # Qiyma, qırmızı pul bibər, kimyon, duz yaxşıca yoğrulur, 6 bərabər parçaya bölünür yatsı köftələr hazırlanır.
- # Sudan çıxan qoyun gömleyi də 6 bərabər parçaya kəsilir.
- # Hər gömlek parçasını ortasına bir pomidor xaklkası, pomidorun üzərinə bir köftə, kənarlarına da təmizlənmiş uzun bibər, gömleyi bohça kimi qatlanır.
- # Kababın qatdalanma yeri alta gələcək şəkildə fırın qabına düzülür. Məcməyiyə 1 stəkan isti su qoyulur, 200 dərəcə fırında 45-50 dəqiqə bişirilir.
- # Servis qabına alınır, cəfəri ilə bəzədilib isti servis açılır.

Not: Şafdalı kababı Kibrisə aəd bir yeməkdir, Əsl adı "Şef Ali Kebabı" dır.