ANTEP KEBABI (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

600 gr.çok az yağlı kıyma
200 gr iri arpacık veya küçük kebaplık soğan
300 gr. patates(arzu edenler)
1 büyük ayva
1 adet ekşi elma
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı nar pekmezi
1 tatlı kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
1,5 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
Yarım limon suyu
2 çay kaşığı karabiber

Kıyma bir çay kaşığı karabiber ve yeterli su ile karıştırılır.Ceviz büyüklüğünde düzgün şekilde yuvarlak parçalar haline getirilir. Soğanlar da bütün olarak temizlenir. Kebap şişine birlikte saplanıp kıymanın rengi dönünceye kadar mangalda hafif pişirilir.Pişen soğanın dış kabukları temizlenir.Tencereye kıyma,soğanlar ve sadeyağ ilave edilir. 4-5 dk.birlikte kısık ateşte etler zedelenmeden kavrulup un eklenir.Üzerine dilimlenen temizlenmiş ayva ve patatesler (arzu edenler kızartıp)dizilir.Yüzünü kaplayacak sıcak su ilave edilir .Üzerine salçaları tuzu ve birkaç parçaya bölünen sarımsaklar eklenir. Kısık ateşte pişerken dilimlenmiş elma, limon suyu ve nar ekşisi ilave edilir.Sebze ve meyveler yumuşayıncaya kadar tuzu kontrol edilip pişirilir. Servis kabına alınıp kalan karabiber ilave edilir.

Not: Halep ile alakası olmayan bu yemeğe Halep kebabı diyenler de vardır. (Kilis kebabının Kilis'te bilinmediği gibi) Bu yemek ayva, patates ve elma konulmadan da yapılabilir. Mangal imkanı olmayanlar ise eti ve soğanı yağda daha uzun süre sote ederek pişirebilir. Yanında pirinç pilavı, yeşil salata ve ayran tavsiye edilir.