AYVALI SOĞAN KEBABI (GAZİANTEP)

Yarım kg kıyma
1 kg iri arpacık soğan
1 adet ayva
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı pul biber
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Kıyma az tuzla yoğrulur. Ayva soyulur ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Kıymadan soğanların büyüklüğünde toplar hazırlanır. Fırın kabına sırasıyla soyulmuş arpacık soğan, top şeklinde kıyma ve aralara da ayva koyarak sıralanır. 1 su bardağı su, tuz, pul biber ve nar ekşisi karıştırılır, kebabın üzerine gezdirilir. Kebabın ağzı folyoyla kapatılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yarım saat pişirilir. Sonra folyo alınır. Tekrar fırına verilir, 15 dakika daha pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:27469 • adı:Ayvalı Soğan Kebabı (Gaziantep) • gönderen:tomurcuk • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:21