



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA KEBABI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

750 g kebablık zırh kıyması (1 tatlı kaşığı tuz eklenmiş)
1,5 kg ekşi

Kıymaya, tuz ilâve edip karıştırın, ceviz büyüklüğünde topar yapın.

Elmaları çekirdek kısımları çıkarılıp, kabuklu olarak dilimleyin.

Şişe önce ekşi elma, sonra kıyma ve yeniden elma şeklinde mangalın boyuna sığacak şekilde hesaplayarak saplayın.

Harı geçmiş mangalda aynı yönde sık sık çevirerek pişirin.

Açık pide ekmek üstünde servis tabağına alın.