ANTEP KEBABI

750 gr koyun kıyması
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı acı, kırmızı pul biber
4 küçük domates
4 küçük yeşil biber (isteğe göre acı yada tatlı)
2 soğan (ince doğranmış)
1 çay kaşığı sumak

Bir kabın içine kıymayı, tuzu ve biberi koyup iyice yoğurunuz. Sonra bu malzemeden uzunca 10-15 köfte hazırlayınız. Köfteleri şişe geçiriniz; avucunuzun içinde sıkarak parmaklarınızla iz bırakınız.
Şişleri mangalda (mangalınız yoksa elektrik yada gaz ızgarasında) her bir tarafı 3'er dakikadan hesaplanarak 6 dakika ızgara ettikten sonra, küçük pidelerin üstüne alınız. Yanına domatesini, biberini ve yukarıda ayırmış olduğunuz soğanı (isteğe bağlı) koyarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59263 • adı:ANTEP KEBABI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:33