



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP KEBABI (GAZİANTEP)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1/2 kg karışık koyun ve dana kıyması
2 adet soğan
3 adet domates
3 adet yeşilbiber
Bolca kırmızı toz biber (acı)
Tuz

Kıyma tuz ve acı toz kırmızı biberle iyice yoğrulur.

Bu kıymadan cevizden irice parçalar alınarak köfteler haline getirilir. Sonra bunların her biri eller ıslatılarak birer birer şişte iyice sıkıştırılır ve parmaklarla yaslaştırılır. Mangal veya ızgara üzerinde şişlerin iki tarafı da pişirilir. Taze pide, şişler pişerken üzerine kapamak suretiyle ısıtılır. İki pide arasına üzerinden bastırılarak köfteler şişten çekilir.

Not: Şiş kebabın kıyması elle iki bıçak arasında kıyılırsa daha lezzetli olur. Kıyma işlemi yapılırken içine kuyruk yağı da konulabilir. Köftelerin büyüklükleri aynı olmalıdır. Pişmişlik derecesi müşteri isteğine uygun olmalıdır (az-çok pişmişlik gibi). Köftelerin her tarafı eşit renkte olmalıdır. Köftelerin içine konulacağı pideler ısıtılmalıdır. Köftelerin yanında verilecek garnitürler domates, yeşilbiber ve soğan közlenmelidir. Servis tabağı tabak ısıtıcısı da ısıtılmış olmalı soğuk servis tabağına konmamalıdır. Sıcak servis tabağına sıcak pide arasına yerleştirilir. Aynı servis tabağına roka ve dilimlenmiş domatesle servisi yapılır.