



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAK KEBABI (GAZİANTEP)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 Gr orta yağlı zırhta çekilmiş kıyma  
1.5 kg taze baş sarımsak (acımamış olacak)

SOSU İÇİN:

1 çorba kaşığı nar pekmezi

Yarım su bardağı su

Çeyrek su bardağı limon suyu

Sarımsaklar yıkanarak ikiye bölünür ortası çıkartılır. Kıyma diğer kıymalı kebablarda olduğu gibi suyla hafif ıslatılarak et sakızlaşmaya kadar yoğrulur. Hazırlanan kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak şişe bir kıyma bir sarımsak olarak saplanır ve mangalda pişirilir pişme süresi sarımsakların cinsine göre ayarlanır.

