



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KEBABİ (GAZİANTEP)

Yarım kg. kıyma
3 diş sarımsak
1 adet orta boy kuru soğan
1 su bardağı siyah köftelik simit (bulgur)
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz

Köftelik simitin üzerine 1 su bardağı su konur, 10 dakika bekletilir, daha sonra bir tepsiye aktarılır.
Üzerine diğer malzemeler eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur.
Cevizden biraz küçük parçlar yuvarlanır, ızgara şişlerine saplanır.
Izgarada ya da mangal ateşinde pişirilir.