



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KEBABI (GAZİANTEP)

400 gr. Orta Yağlı Kıyma
200 gr. Köftelik Bulgur
3 Dis Sarmisak
1/2 Çay Kasığı Pulbiber
1 Tatlı Kasığı Nane
1 Bas Kuru Sogan
1/2 Çay Kasığı Karabiber
30 gr. Çam Fıstığı
Tuz

Bulguru ayıklayıp, yıkayın. Yumuşayınca kadar ilik suda bekletin. Yumuşayan bulgur soğuduktan sonra kıymanın üzerine bosaltın. Sarmisakları iyice dövün. Soganları rendeleyin, suyunu süzün. Diğer baharatlarla birlikte bütün bu malzemeleri kıyma ve bulgurla karıştırın. En son dolma fıstığını ekleyerek karıştırın. Ceviz büyüklüğünde köfteler kopararak sislere takın ve kömür atesinde pişirin.

Not: Gaziantep'te köftelik ince bulgura simit denir. İstenirse içine kuru nane ve sarımsak yerine mevsiminde tazeleri de kullanılabilir. Arzu edenler veya mangal yakma imkânı olmayanlar bu kebabı fırında da pişirebilir.