



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI TEPŞİ KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 kg ufak boy kuru soğan
1 kg az yağlı koyun kıyma
1 fincan yağ
1 çay kaşığı tuz

Soğanların en dış kabukları ayıklanıp yıkanarak süzülmesi için bir süzgece bırakılır. Et bir kaba konulup tuz eklenerek yoğrulur. Bir tepsi alınıp tepsi hafifçe yağlanır. Et kebab büyüklüğünde elde sıkılarak şekil verilir. Tepsiye daireler şeklinde bir et/bir soğan dizilerek dizim işlemi tepsi doluncaya kadar devam edilir, üzerine yağ eklenerek fırına gönderilir. Fırından gelen tepsi sofraya alınır, açık (lavaş) ekmekle dürüm yapılıp üzerine nar pekmezi ilave edilerek yeşil biber ve ayranla yenilir.

