



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİKE KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bonfile et - 180 gr.  
Kuyruk - 70 gr.  
Kuru soğan - 100 gr.  
Sarımsak - 3 gr.  
Limon - 30 gr.  
Süt - 10 cl.  
Zeytinyağı - 10 cl.  
Pul biber - 5 gr.  
Tuz - 3 gr.

Bonfile et kuşbaşı büyüklüğünde doğranır, ince ince doğranan soğanlar ve dövülmüş sarımsaklar üzerine eklenir. Limonun suyu, süt, zeytinyağı, tuz, kırmızıbiber de eklendikten sonra iyice yoğrulur. Etin diğer malzemelerle harmanlanması için bir gün bekletilir. (Bahar aylarında kesilen kuzu etine terbiye yapılmaz.) Bir gün bekletildikten sonra bir parça et bir parça yine kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış kuyruk gelecek şekilde şişe saplanır. Kömür ateşinde yavaş yavaş pişirilir. Lavaş ekmeği, yeşil biber, kuru soğan ve ayran eşliğinde servis edilir.

