



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİKE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg bonfile et
200 gr kuyruk
1 büyük kuru soğan
4 diş sarımsak
1 limon
½ çay bardağı süt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı pul biber
Tuz

Et ve kuyruk kuşbaşı doğranır. Soğan çok ufak doğranıp sarımsaklar dövülür limonun suyu çıkarılıp süt, zeytinyağı, tuz, kırmızı biber, et birlikte yoğrularak terbiye edilir. Bir gün bekletildikten sonra iki et bir kuyruk olacak şekilde şişe saplanır ve kömür ateşinde pişirilir. Dürüm yapılarak, kuru soğan, közlenmiş isot, mevsiminde pişmiş domates ve ayran eşliğinde her mevsim yenilir. Terbiye işlemi yapılmadan da aynı şekilde pişirilebilir ancak baharda kuzu etine kesinlikle terbiye yapılmaz.

Not: Tike, Urfa ağızında küçük parça anlamına gelir. Kuşbaşı kebab Urfa'da bu adla anılır.

