



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE KEBABI (GAZİANTEP)

Anadolujet Magazin

500 g kıyma
500 g vişne
1 adet soğan
½ demet maydanoz
1 çorba kaşığı domates salçası
2 adet tırnak pide
3 diş sarımsak
½ su bardağı içme suyu
50 g çiğ badem
10 top tane yenibahar
5 tane karanfil
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
Zeytinyağı

400 g vişneyi suda 2-3 dakika kaynatıp, çekirdeklerini çıkardıktan sonra püre kıvamına gelene kadar robotta çekin. Vişne suyuna limon suyu ve şekeri ilave edip, karıştırın. Dövlümüş yenibahar ve karanfile kıyma, ezilmiş sarımsak ve baharatları ekleyip yoğurun. 5 gıllık köfteler hazırlayın. Yarım cm kalınlığında zeytinyağlı tavada köfteleri sallayarak pişirin. Sığ bir tencereye kullandığınız yağdan 4-5 çorba kaşığı alın ve piyazlık doğranmış soğanı 2-3 dakika kavurun. Salçayı ekleyip, 2-3 dakika daha kavurun. Köfteleri, vişne püresi ve suyunu ekleyip, 30 dakika kısık ateşte, kapağını kapatarak pişirin. 100 g vişneyi ekleyip, 3 dakika daha pişirin. Bademleri 4 dakika kaynatıp, kabuklarını soyabilmek için ılık suya koyun. Baklava dilimi şeklinde doğradığınız tırnak pideyi tabağa dizip, köfteleri pidelerin üzerine yerleştirin. Üzerine kıyılmış maydanozu ve bademleri de serpin.

