



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALTI EZMELİ KEBAP (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Ezme için:

2 kg olgun domates

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

150 g yeşilbiber

Kebap için:

1 ölçü kuşbaşı (tike) kebab

1 ölçü kıyma kebab

Domatesleri kabuklarını soymadan, ikiye bölerek şişe saplayın. Harlı ateşte çevirerek her tarafının iyice közlenmesini sağlayın.

Ateşten alın, şişten çıkararak kesme tahtasına koyun ve bir bıçak yardımı ile kabuklarını çıkarın. Domatesi bıçakla ince kıyarak ezme haline getirin. Uygun bir servis kabına alarak ılık olarak muhafaza edin. Bu arada yeşilbiberleri incecik kıyın.

Servis kabındaki sıcak domates ezmenin üzerine ince kıyılmış yeşilbiberleri serpeleyin ve kebabları şişten çekerek üstüne yerleştirin. Karabiber ekerek servis yapın.

Not: Ev ortamında domatesleri mangalda közlemek yerine fırında da yapabilirsiniz. Fırın tepsisine domatesleri dizip kabukları adeta yanacak gibi yüksek ateşte 45-50 dakika kadar tutmanız yetecektir. Etleri pişirirken ezmeyi fırının sıcaklığında soğumadan tutmanız da mümkün.

Mangal yapılırken kebablar sade yendiği gibi, közlenmiş domates ile yapılan ezme ile de yenir. Mangalda önce domates közlenip ezme hazırlanır, sıcak tutulur. Sonra kuşbaşı ve kıyma kebabları pişer, sıcak ezme üstüne isteyen kıyma, isteyen kuşbaşı alır, isteyen ikisini karıştırır. Bu yüzden ezmelik bol domates közleyince et oranlarını isteğe göre ayarlayarak, sade kuşbaşı, terbiyeli kuşbaşı ya da kıyma kebab hazırlayabilirsiniz.

Közlenmiş domatesin tatlı-ekşi lezzeti, mangalda pişen etin tadını dengeler ve hafifletir.

Altı ezmeli kuşbaşı veya kıyma kebab üstüne bir yemek kaşığı sadeyağı veya tereyağını ince pul kırmızıbiber ile kızdırıp dökerseniz bambaşka bir lezzet elde edebilirsiniz.

Altı ezmelilerin yanında pide ekmeği, yeşil Antep biberi ve ayran bulundurmaya unutmayın!



