



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTI EZMELİ TİKE KEBABI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

500 gr. kebablık et,

100 gr. kuyruk.

Terbiye İçin:

3-4 diş sarımsak,

1 yemek kaşığı domates ve biber salçası,

2 yemek kaşığı zeytinyağı,

Tuz ve karabiber, yeni bahar.

Sos İçin:

4-5 domates

YAPILIŞI

Et kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Et ve kuyruk yağı, sos malzemesi dışındaki diğer malzemelerin içine konur ve birbirine iyice karışması için elle yoğrulur, terbiyelenmesi için bir gün buzdolabında bekletilir.

Domatesler şişlere geçirilir ve ızgarada pişirilir. Domatesler piştikten sonra kabukları soyulur ve tokmakle ezilir, bir tabağa konur. İnce doğranmış yeşil biberler domatesin üstüne serpilir. Terbiyelenmiş etler şişlere saplanır ve ızgarada çevire çevire pişirilir. Izzarada pişen kebablar sosun üzerine çekilerek sıcak servis yapılır.