



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALTI TİRİTLİ KEBAP (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

- 400 gr. Yağsız çok iri kıyma
- 1 kg. Patates (fazlada konabilir)
- 2-2,5 Su bardağı süzme yoğurt
- 1 Diş sarımsak
- 3-4 Adet tırnaklı pide ekmeği
- 2 Yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- 1 Yemek kaşığı domates salçası
- 1 Yemek kaşığı biber salçası
- Yarım su bardağı süt
- 1 Çay kaşığı karabiber
- Kızartmalık zeytinyağı

Bir fincan su ilave edilerek tencereye konulan et, çok kısık ateşte suyunu salıp çekinceye kadar ağzı kapatılarak , ara sıra karıştırılıp buğulama gibi 15- 20 dk. Kısık ateşte kavrulur. Eş zamanlı olarak hazırlanan iri kesme şeker büyüklüğündeki patatesler, harlı ocakta kızartılır. Yağı sızdırılıp ete ilave edilir. Silkelenip et ile karışması sağlanır. Önceden hafif ılıtılmış ve çok koyu ise az süt ile açılan süzme yoğurt, ince kıyılmış sarımsak ve tuz eklenip karıştırılır. Yine önceden uygun bir servis tepsinine küçük baklava dilimi şeklinde pide ekmekler doğranır. Üzerine 2 kaşık zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır. Kısık ateşte ekmekler ısıtılarak kısmen kızarmış hale getirilip ( aşırı sıcak olursa yoğurt çözülür) tepsinin harı geçirilir. Üzerine ılıtılmış yoğurt konur. Hazır bekleyen etli patates harcı düzgünce en üste yayılır. Karabiberi ilave edilerek, tepsideen yenir veya tabaklara servis yapılır.

