ANTAKYA KEBABI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
200 gr. kuzu eti
1/2 bağ taze nane
50 gr. kuyruk yağı
1/2 bağ maydanoz
1 adet küçük soğan
1 tatlı kaşığı toz biber
1 çorba kaşığı sumak
1 adet kebap ekmeği
Karabiber
Tuz

YAPILIŞI
Kuzu eti ve kuyruk yağı, zırh yardımı ile kıyma haline getirilir. (Kıyma haline yaklaştıkça maydanoz eklenip kıyma işlemine devam ederken sırası ile tuz ve toz biber eklenerek kıyma hazır hale getirilir.) Ve et bir saat kadar dinlendirilir. Bu arada soğanlar ince piyaz şeklinde doğranır. Acı suyu alınıp üzerine sumak, toz biber ve maydanozla karıştırılarak zerzevatı oluşturulur. Kebap ekmeği dikdörtgen parçalara bölünerek bekletilir. Etler enli şişlere sarılarak açılır. Külle kaplı kömür ateşinde pişirilirken, bir tabağa önceden hazırlanan zerzevatlar, üstüne etler, üzerine de kesilmiş kebap ekmekleri dizilip servis edilir. Bunun yanına da ayrı bir tabak taze nane, yaz ayı ise nanenin yanında taze kırmızı biber sunulur.

© lezzetler.com tarif no:44497 • adı:ANTAKYA KEBABI (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.05.2024 - 21:25