



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP ŞİŞ KEBABI (GAZİANTEP)

600 gram orta yağlı koyun eti
150 gram koyun karın boşluğu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı yaprak kırmızıbiber
10 adet (35 gr.'lık) kebab pidesi
Garnitürü:
3 adet orta boy domates
5 adet sivribiber
2 adet iri soğan, piyaz doğranmış
1 bağ kıyılmış maydanoz
1/2 tatlı kaşığı sumak

Etin sinirlerini temizledikten sonra çift bıçakla veya zırh tabir edilen iki saplı bıçakla eti kıyınız.

Bir kaba koyarak tuzu, kırmızıbiberi ilâve edip iyice yoğurunuz. Yoğurduğunuz eti 10 parçaya ayırınız.

1 kişiye 2 adet olmak üzere etleri şişlere takınız. Her şişteki 2'şer eti parmaklarınızla iz bıraktırıp sıkarak 10 santim uzunluğuna getiriniz.

Domateslerin saplarını çıkarıp 4'e bölünüz. Biberlerin saplarını keserek domateslerle ayrı ayrı 2 dakika ızgarada pişiriniz. Soğanı, maydanoz ve sumakla 1 dakika ovunuz.

Açık ateş ızgarada etleri hafif yağlayarak şişlerle ızgaraya koyunuz. 3 dakika bir tarafını pişirip çeviriniz.

Pideleri 1-2 dakika etlerin üstüne kapatınız, ısınmasını ve etin suyundan biraz çekmesini temin ediniz.

Eti ateşten alınca tekrar pideye okşar gibi sürünüz. Pidelere küçükse 5 tabağa 1'er pide yerleştirip üzerlerine kebabları bölüştürünüz.

Yanına 2 dilim domates, 1'er sivribiber, biraz sumaklı soğan koyup diğer pideyi de yanında sıcak ve ayrı olarak servis yapınız.