



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER KEBABI (ŞANLIURFA)

1 kg taze kuzu ciğeri
250 gr kuyruk
1 kg odun kömürü
1 tatlı kaşığı tuz

Ciğerler yıkanıp fındık büyüklüğünde doğranır ve tuzla terbiye edilir.

Kuyruk yıkanır, ciğer büyüklüğünde doğranır.

Şişe (Ciğer kebabı şişi diğer kebab şişlerinden daha ince ve kısadır) ciğerlerden bir parça saplanır, daha sonra bir kuyruk saplanır ve iki ciğer parçası bir kuyruk olacak şekilde şişin yarısı doluncaya kadar böyle devam edilir. Ciğer şişleri, daha önce mangalda hazırlanan ateşe konularak her iki tarafının pişmesi sağlanır.

Bir kaba veya yufka ekmeğine çekilerek, yanında garnitür olarak maydanoz, kuru soğan, közlenmiş taze Urfa isotu, nane ile sıcak servis yapılır.

Not: Kebaplar alevde pişirilmelidir, aksi takdirde yanar ve tadı bozulur. (Közde pişirilir.)