



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DÖKME KEBAP (KİLİS)

İzzet Canözer

1 kg orta yağlı koyun kıyması
Mevsimine göre yerli patlıcan ya da patates
Taze canlı kırmızıbiber, yeşilbiber
Belli belirsiz olacak kadar soğan, toz
Kilis kırmızıbiberi
İsteğe bağlı olarak acı yeşilbiber dilimlen
Süsleme amacıyla soğan ve domates dilimleri
Oranı isteğe göre belirlenmiş karabiber, tuz

Et zırhta çekilir. Diğer malzemeler de ayrıca zırhta çekilir.
Tepsi karıştırılır ve yeniden zırhlanır. Özleşene dek yoğrulur.
Köfteler yuvarlanır. Tepsie dizilir, aralarına küp doğranmış domates, taze yeşil ve kırmızıbiber, patates ve soğan yerleştirilir.
Üzerine önce domates salçalı su, sonra da nar ekşisi dökülür.
Bir başka tepsi ile üstü kapatılır.
Patateslerin pişmesi için kuvvetli ateşte pişirilir.
Patatesler pişince köftelerin üzerinin iyice kızarması için tepsi karıştırılıp yeniden fırına verilir.

Not: Kilis tava malzemeleri ile yapılan ama. ekşili kebabı andıran bir kasap yemeğidir. Eskiden olmasa da bugün nar ekşisinin içine yalnızca lezzet vermesi için kekik serpiliyor ve kebaba bu karışım dökülüyor.