



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ KEBAP (ŞANLIURFA)

3 kilo iri domates
1 kg yağsız koyun kıyması
1 kg odun kömürü
1 tatlı kaşığı tuz

Domatesler yıkanıp sert tarafından 4'e bölünür.

Bir kaba kıyma konup tuz eklenir, karışmaya kadar yoğrulur.

Kebap şişleri alınır domatesler, 1 tanesi sert tarafından şişe saplanır.

Etten ceviz büyüklüğünde bir parça alınıp avuçta yuvarlak bir şekil alması sağlanır, ortasından domatesin üzerine saplanır bir domates bir et olması koşuluyla şişten çok az boşluk kalacak şekilde işleme devam edilir.

Bütün şişlere aynı işlem uygulanır.

Kayılmış ateşin üzerine sıralanır. Şişlerin her iki tarafı da pişinceye kadar ateşin üzerinde bekletilir. Pişirme işlemi devam ederken, şuna dikkat edilmeli: Domatesler, ateş üzerinde yumuşadığından dolayı düşebilirler. Bu yüzden gerekmedikçe şişlerle oynanmamalı. Pişen şişler. bir kaba çekilip üzeri örtülür. Sıcakken ikram edilir.

Not: Domatesli kebab ince doğranmış maydanoz yeşil soğan ve ayranla ikram edilir.