



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ETLİ ANTAKYA KEBABI (HATAY)

200 gram dana kuşbaşı
50 gram iç yağ
10 adet arpacık soğan
2 adet sivri biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı margarin
3-4 yemek kaşığı nar ekşisi
1 çorba kaşığı toz şeker

Dana kuşbaşı eti iç yağ ile birlikte zırh yardımıyla iyice çektirip kıyma haline getirin. Tuz, karabiber, pul biber katıp yoğurun. Ceviz büyüklüğünde köfteler yapıp şişe takın. Izgarada pişirin. Arpacık soğanları, biberleri de şişe dizip kısa bir süre ızgara edin. Soğanların kabuklarını soyun. Tavaya sana margarini alıp eritin. Izgara ettiğiniz sivribiber, şeker, nar ekşisini ilave edip kavurun. Biraz öldükten sonra yarı pişmiş arpacık soğanı da ekleyin. Bir iki çevirin. Kabuğu soyulup kuşbaşı doğranmış domatesleri de katın. Domatesler biraz öldükten sonra ızgarada pişen köfteleri de ilave edin. Sumağını ve bir çorba kaşığı toz şekerini serpip 3-4 dakika daha pişirdikten sonra servis tabağına alıp servis edin.

