



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KEBAP (KİLİS)

Mehmet Asya

Koyun kaburga ya da küreğinden az yağlı et zıhla çekilir.

Kıyma, tuz ve karabiberle yoğrulup sakızlaştırılır.

Misket büyüklüğünde yuvarlanır.

Tepsi zeytinyağı ile yağlanır. Köfteler tepsiye bırakılır.

Odun fırınında 10 dakika kadar yarım pişirilir.

Diğer yanda kuyruk yağı zıhla çekilir, eritilir, kıkırdakları çıkarılır.

Kıyma miktarında soğan kıyılır ve bu yağa atılır.

Soğanlar pembeleşince köfteler aktarılıp çevrilir.

Toz Kilis biberi (kırmızı biber), karabiber ve tuz eklenir.

Koyu domates salçası katılır, su verilir.

Kaynayınca domates ve yeşilbiber doğranır, yeniden kaynadığında nar ekşisi eklenir ve pişmeye bırakılır.

Pideler, üzerlerine tereyağı sürülüp doğranır, servis tabağına yerleştirilir, üzerine yemek döşenir, bunun da üzerine maydanoz serpilir.

Not: Kilis mutfağının ana yemeklerinden olan ekşili kebab bir kasap yemeğidir ve siparişle yapılır. Genellikle bu şekilde 2 aşamalı olarak yapılır; ilkin fırında az pişirilir, sonra tencereye alınıp pişme tamamlanır. İstenirse pideler tereyağı sürüldükten sonra kızartılabilir.