ELMALI KEBAP (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
3 kg küçük yeşil elma
Tuz

İri ceviz büyüklüğündeki yeşil elmanın eşeği (ortası) zurna ya da delgeç adı verilen bir aletle çıkartılır, sonra diğer kebaplar gibi bir elma bir et saplanarak mangalda pişirilir. Elmaların yanmış kabukları ayıklanmak suretiyle dürüm yapılarak kuru soğan, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde haziran, temmuz, ağustos aylarında lezzetle yenilir.



© lezzetler.com tarif no:130188 • adı:Elmalı Kebap (Şanlıurfa) • gönderen:sultan hatun • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:23