



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ELMALI KEBAP (ŞANLIURFA)

Kıyma, tuz ve biber ile iyice yoğrularak köfte harcı yapılır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde sıkılır ve uzun köfteler yapılır. Elmaların elma oyacağı ile çekirdek yatakları parçalanmadan çıkarılır. Fırın ısıtılıp 200 C'ye getirilir. Şişlere birer elmataki olarak geriye çekilir önlerine köfteler takılıp fırın tepsisine konarak yaklaşık 30 dakikasında pişirilir. Şişten düzgün çekilerek sıcak servis yapılır.

---

© lezzetler.com tarif no:67277 • adı:Elmalı Kebap (Şanlıurfa) • gönderen:Didar Şen • indirme tarihi:20.09.2024 - 15:08