ETLİ SOĞAN KEBABI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1.3 kg kuzu eti, orta yağlı
1½ tatlı kaşığı tuz
2 adet etli kırmızı biber, kabaca doğranmış
36 adet küçük boy soğan
60 ml nar ekşisi
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı tatlı biber salçası
1 çay kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
½ çay kaşığı karabiber
12 adet lavaş

Kuzu etine tuz ve etli kırmızı biber ekleyerek kıyma kıvamı alana kadar zırhla kıyın ve hepsini birden yoğurun.
Soğanların uç kısımlarını alın ve ikiye bölün.
2 parça soğan arasına ceviz büyüklüğündeki kıymayı boğum boğum şişlere dizin.
Hazırladığınız soğanlı kebapları köz durumundaki ateşte 12-15 dakika arasında pişirin.
Pişen kebaplardan soğan kabuklarını ayıklayın ve şişten çekip bakır kaba yerleştirin.
Ayrı bir kapta nar ekşisi, limon, salça, nane, pul biber, karabiber ve 100 ml suyu karıştırın ve sos elde edin.
Bu sosu kebapların üzerine dökün, kapağını kapatarak kısık ateşte 10 dakika terlemeye bırakın.
Soğanlı kebabı bakır kabında yanında lavaşla beraber servis edin.

Not: Soğan kebabının lezzeti soğanı terletmekten gelir. Ateşte pişen soğanlar bir sahan içinde biraz su ve nar ekşisi ile üzerine ikinci bir sahan kapatılarak mangalın kenarında bir süre bekletilir. Böylece soğanlar iyice yumuşar ve tadı demlenir. Lavaş ekmek ile dürüm yaparak yenir. Dürüm yaparken maydanoz piyazı eklenirse çok yakışır. Yanında genellikle turp, tere ve ayran ikram edilir.