



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME KEBABI (ŞANLIURFA)

600 gram orta yağlı koyun eti
150 gram koyun karın boşluğu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 tatlı kaşığı yaprak kırmızıbiber
10 adet (35 gr.'lık) kebab pidesi

Ezmesi:

4 adet orta boy domates
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı tereyağı
1/2 çay fincanı berrak et suyu (veya tavuk suyu)
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan

Etin sinirlerini temizledikten sonra çift bıçakla veya zırh tabir edilen iki saplı bıçakla eti kıyınız.

Bir kaba koyarak tuzu, salçayı, kırmızıbiberi ilâve edip iyice yoğurunuz. Yoğurduğunuz eti 10 parçaya ayırınız.

1 kişiye 2 adet olmak üzere etleri şişlere takınız.

Her şişteki 2'şer eti parmaklarınızla iz bırakıp sıkarak 10 santim uzunluğuna getiriniz.

Ezmenin hazırlanışı:

Domatesi hazırlayıp ince kıyınız.

Bir tencerede yağı kızartınız. Soğanı ilâve edip 1 dakika kavurunuz.

Domatesi ve tuzu ilâve ederek 2 dakika kavurup et suyunu ilâve ediniz ve ağır ateşte 10 dakika pişiriniz.

Kebabın pişirilişi:

Açık ateş ızgarada etleri hafif yağlayarak şişlerle ızgaraya koyunuz. 3 dakika bir tarafını pişirip çeviriniz.

Pideleri 1-2 dakika etlerin üstüne kapatınız, ısınmasını ve etin suyundan biraz çekmesini temin ediniz.

Eti ateşten alınca tekrar pideye okşar gibi sürünüz. Pideler küçükse 5 tabağa 1'er pide yerleştirip üzerlerine kebabları bölüştürünüz.

Yanına ezmeyi koyup diğer pideyi de yanında sıcak ve ayrı olarak servis yapınız.

