



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENKLİ KEBAP (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
2,5 kg domates
2 tatlı kaşığı tuz

Domatesler dörde bölünür. Her dilimin sırtı şişin bir yönüne gelmek üzere, ceviz büyüklüğünde elde toparlanan bir et ve bir domates şeklinde saplanır. Dinlenmiş ateşte dikkatle pişirilmelidir. Domatesli kebabın eti yağlı olursa pişerken dökülür. Kuru soğan, közlenmiş -tercihen kırmızı- isot ve ayranla dürüm yapılarak yenilir. Sonbaharda lezzetinin zirvesine ulaşır.

Not: Frenk Urfa ağzında domates'e verilen ad.

