FRENKLİ KEBAP (ŞANLIURFA)

1 kg az yağlı et (koyun veya kuzu)
2 kg orta büyüklükte Domates
2 tatlı kaşığı tuz
12 adet yeşil soğan
1 demet maydanoz
1-2 adet limon

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilir, kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Domatesler yıkanır ve baş kısmından arkaya doğru dörde bölünür. Kıymaya tuz eklenir, karıştırılır. Domates şişe saplanırken, baş tarafından arkaya doğru ve sert yerinden geçecek şekilde saplanır. Sert yerinden saplanmazsa ateşe girdikten sonra gevşer ve dökülür. Domatesten sonra ceviz büyüklüğünde bir parça et alınır, saplanır. Şkinci domatesi saplarken domateslerin yönleri aynı tarafa getirilmelidir. Mangalın genişliğine bağlı olmakla beraber genellikle 4 parça domates 3 parça et saplanır. Zaten genellikle mangallar bu genişliğe uygundur. Şişler mangala konulurken domateslerin kabuk, yani kesilmeyen sırt tarafı ateşe verilerek pişirilmeye başlanır. Piştikten sonra çevrilerek diğer yüzü de pişirilir. Pişen kebap tepsi veya lengere çekilir. Temizlenen yeşil soğan ve maydanoz ince kıyılır, üzerine limon suyu sıkılıp karıştırılır. Kebapla beraber servis yapılır. Dürümle yenir.

Not: Fırenkli kebap"ta domatesin kesilmesi, saplanması ve pişirilmesi dikkat edilmesi gereken bir hususdur. Aksi halde pişme esnasında dökülür, emek ve masraf heba olur.

© lezzetler.com tarif no:139574 • adı:Frenkli Kebap (Şanlıurfa) • gönderen:gezdirici • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:16