



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMLEK KEBABI (OHRI MAKEDONYA)

Ayça Çiğdem Budak

500 gr tek çekim orta yağlı kuzu kıyma

Kuzu gömleği (dönerin üstüne ya da Trakya'da köftelerin içine de eklenir lezzet versin diye)

1 lt ılık su

1 adet rendelenmiş soğan

2 diş rendelenmiş ya da dövülmüş sarımsak

Çok az kimyon

Pul biber

Karabiber

Tuz

Kıyma soğan, sarımsak ve baharatlarla yoğrulur, dinlendirilir.

Kuzu gömleği ılık suyun içine alınır, iyice yumuşayana kadar 15-20 dakika bekletilir.

Gömlek yuvarlak bir tepsi ya da borcama yayılır.

Kıyma harcı 3 parmak kalınlığında, yaklaşık 4-5 cm olarak yerleştirilir.

Gömlek, harcın tamamını saracak şekilde kapatılır.

Üstte kalan kısmı alta gelecek şekilde bir başka tepsiye çevrilir.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında, fansız modda tamamen kızarana kadar pişirilir.

