HALEP İŞİ YOĞURTLU KEBAP

Kullanılacak malzeme (4-5 kişilik):
900 gram koyun eti,
3 adet kebapçı pidesi,
100 gram veya 5 çorba kaşığı tereyağı yahut margarin yağı,
kırmızı biber.
İrice 3 domates,
1/2 kilo yoğurt,
iri 1 soğan,
1 kaşık zeytinyağı,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Üzerindeki ince derisi soyulup temizlenmiş ve iri fındık boyunda parçalara doğranmış koyun etini iyice yıkayıp süzmeli ve tuzlayıp derince bir kaba koymalı. Bunun üstüne soğanın suyunu zeytinyağıyla karıştırarak dökmeli ve zaman zaman karıştırarak eti iki saat bu marinatta bırakmalı.
Bu işler olurken kebapçı pidesi diye bilinen ince ve uzun pideleri kömür ateşinin üstündeki ızgaraya koymalı. Pidelerin birer yüzleri iyice ısındıktan sonra alt-üst edip öbür yüzlerini de ısıtmalı. Sonra iyice yumuşamış bu pideleri ateşten alıp ikişer santim en ve boyunda dört köşe parçalara doğramalı; ateşin bir kenarında tutulan çukur bir tabağa koymalı. Yağın yarısını ateşte hafifçe kızdırmalı (yanmamasına dikkat etmeli) ve bunu kaptaki pide parçalarının üstüne gezdirerek dökmeli. Vakit vakit bunları karıştırarak her parçanın yağa bulanmasını temin etmeli. İki saat marinatta kalmış et parçalarını şişlere geçirmeli ve bunları kuvvetli fakat alevli olmayan ateşte 5-6 dakika kadar pi-şirmeli. Kebapları ateşe oturtfrıadan önce evvelce kabukları soyulmuş ye küçük parçalara doğranmak suretiyle hazırlanmış iki domatesi bir sshan veya tavada pişirmeli. Kebapları ateşe oturtmadan önce evvelce kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğranmak sureliyle hazırlanmış iki domatesi bir sahan veya tavada pişirmeli. Domatesler sularını salıp ezik bir hâl alınca bunları bir kenarda ılık olarak muhafaza etmeli.
Et pişince yağlı pide parçalarını tabaklara koymalı. Bunların üstüne sıcak bir yerde bekletilmekte olan domatesi gezdirerek dökmeli. Domates salçasının üstüne muntazam bir şekilde kebap etini yerleştirmeli, bunun üstüne iyice çırpılmış yoğurdu gezdirerek döktükten sonra hafifçe kızdırılmış biberli yağı dökmeli (isteyen kırmızı biber kullanmaz) En üste de ateşte hafifçe pişmiş olan birer domates parçası oturttuktan sonra kebabı sıcak sıcak servis yapmalı.

ML® Yoğurtlu Kebap için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12448 • adı:HALEP İŞİ YOĞURTLU KEBAP • gönderen:DARI • indirme tarihi:06.05.2024 - 08:10