



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALEP KEBABI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 kg az yağlı kıyma
300 g sivri yeşilbiber
500 g arpacık soğanı
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
2 adet sarı elma
4 adet patates
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 limonun suyu
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
Patatesleri kızartmak için yağ

Kıymayı 1 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 tatlı kaşığı karabiber ile iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde yuvarlayın. Sivri yeşilbiberi 3 cm uzunluğunda doğrayın, damarlarını alın. Bir kıyma, bir biber olarak şişe saplayın. Ateşte çevirerek pişirin.

Arpacık soğanlarının ince zar gibi kabuklarını soyun. Bütün olarak yağda iyice kavurun. Üstüne domates salçasını ekleyin ve birkaç kez altüst ederek çevirin.

Ateşte pişen et ve biberi şişten tencereye çekin. Yüzüne çıkacak kadar su koyun, limon suyunu ve kalan tuzu ekleyin.

Biraz piştikten sonra elmaları çubuk şeklinde doğrayın ve tencereye ekleyin.

Son olarak patatesi kibrit çöpü gibi doğrayıp bol yağda ktır kızartın. Elmalar yumuşayınca patatesi ekleyip bir taşım daha kaynatın ve hemen servis yapın.

Not: Elma yerine ayva da koyabilirsiniz ancak ayva daha uzun sürede pişecektir. Bu yüzden etlerle birlikte eklemeniz gerekir. Mangal imkânı olmayanlar ise eti ve biberi fırınlayarak da pişirebilir. Yanına pirinç pilavı ve yeşil salata yakışır. Halep ile alakası olmadığı halde bu yemeğe Halep kebabı da denir. Tıpkı Kilis kebabının Kilis yemeği olmaması gibi, bu isim de yakıştırmadır. Her iki tarifte de et önce mangalda pişer, sonra tencerede tamamlanır, yani iki kez pişirme söz konusudur. İsterseniz kıymasına yenibahar da katabilirsiniz.

