



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞ KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg orta yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
1 çay bardağı köftelik bulgur
1 tatlı kaşığı tuz

Kıyma et, ıslanmış köftelik bulgur ve tuzla iyice yoğrulur. Bir avuç kıyma avuçlandıktan sonra sıkılıp kebab şişine geçirilmek suretiyle tombul bir şekil verilir ve mangal ateşinde yavaşça çevrilerek pişirilir. Yapılacak dürüm, ince kıyılıp üzerine limon sıkılan yeşil soğan ve maydanoz, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde her mevsim yenilebilir.

