HAŞHAŞ KEBABI (ŞANLIURFA)

1,5 kg az yağlı kuzu eti (boşluk kısmından)
10 adet yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 adet limon
2 tatlı kaşığı tuz

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilip kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Yeşil soğan, maydanoz ayıklanıp yıkandıktan sonra ince kıyılır, üzerine limon suyu sıkılıp bir kenara alınır. Et ve tuz birbirine iyice karıştırılır. Yumurta büyüklüğünde bir parça et avuca alınır. Yuvarlak olan kebap şişi içinden geçirilir. Avuç içi ile sıkıp ezdirerek şişe iyice yapıştırılır. Şişler sıcak olmamalıdır. Hava çok sıcak olduğu zaman et kendini bırakır ve saplaması oldukça zorlaşır. Onun için et soğuk olmalı, sıcakta bekletmemelidir. Haşhaş kebabının saplanması ve pişirilmesi usta işidir. Çok lezzetli olmasına rağmen fazla yapılmaması, evlerde haşhaş kebabı yerine kıyma kebabı yapılması belki de bunun içindir. Mangalda kömür yakılır, alevi geçtikten sonra saplanan şişler üzerine konulur. Sık sık çevrilerek her tarafı pişirilir. Bir yüzü piştikten sonra diğer yüzü çevrilecek olursa et birbirini tutmaz ve dökülür. Pişen kebaplar bir kaba çekilir. Yanında doğranmış soğan ve maydanozla servis edilir. Dürüm yapılarak yenir.

Not: Haşhaş kebabında et, kuzu etinin boşluk kısmından olmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:139575 • adı:Haşhaş Kebabı (Şanlıurfa) • gönderen:gezdirici • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:13