KİLİS KEBABI (GAZİANTEP USULÜ)

1 kg zırh kıyma
4 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
3 adet biber
1 çorba kaşığı biber salçası
3 adet domates
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı nar ekşisi

Kıyma karabiber ve tuzla yoğrulur, küçük ceviz kadar köfteler yapılır. Patlıcanların kabukları tamamen soyulur. Dikey olarak boydan kesildikten sonra 2 parmak eninde üçgen doğranır. Önce patlıcan olmak üzere bir patlıcan, bir köfte olarak şişe dizilir. Mangalda ya da ızgarada yarım olarak pişirilir. Bu arada ince doğranan soğan yağda pembeleştirilr. Üzerine salça ve rende domates konur. Bir tık pişirilir. 1 su bardağı sıcak su eklenir. Şişler karışıma boşaltılır. Üzerine iri doğranmış biberler konur. Bir taşım daha pişirilir. Ateşten alamadan hemen önce nar ekşisi eklenir.

© lezzetler.com tarif no:80002 • adı:Kilis Kebabı (Gaziantep Usulü) • gönderen:köylügüzeli • indirme tarihi:18.05.2024 - 05:56