



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KIYMA KEBABI (GAZİANTEP)

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Harcı için:

- 1,2 kg kuzu eti, orta yağlı
- 1 adet etli kırmızı biber, kabaca doğranmış
- 2 adet sivri biber, kabaca doğranmış
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1½ tatlı kaşığı pul biber

Sunum için:

- 2 adet küçük boy soğan, yarım halka doğranmış
- 1 demet maydanoz, ince kıyılmış
- 2 tatlı kaşığı sumak
- 6 adet küçük boy domates
- 6 adet sivri yeşilbiber
- 6 adet lavaş

Kuzu etine etli kırmızı biber, sivri biber, tuz ve pul biber ekleyin. İyice karıştırın.

Karıştırdığınız malzemeleri kıyma kıvamı alana kadar zırhta kıyın ve yoğurun.

Etleri 200 gramlık porsiyonlar halinde bölün ve içinden küçük parçalar alarak kebab şişine saplayın. Kıymanın şişin etrafında düşmeden durması için hafif ıslatılan avuç ve parmaklar yardımıyla eti şişe iyice yapıştırın ve kıymanın şişten dökülmemesi için yer yer hafif boğumlar yapın.

Hazırladığınız şişleri birbirine değmeyecek şekilde tepsiye dizin ve serin bir yerde bekletin.

Şişleri köz durumundaki ateşte 8-10 dakika arasında çevirerek pişirin.

Soğan ve maydanoza sumak ekleyin ve karıştırın.

Domates ve biberleri közleyin.

Sunum tabaklarına lavaşları serin, kebabları üzerine yerleştirin. Yanına sumaklı soğan ve pişmiş domates biber ekleyerek servis edin.

Not: Kebablar için et makinesinden çekilmiş kıyma kullanılmaz, zırh ile kıyılmış bıçak kıyması ya da zırh kıyması tabir edilen elle kıyılmış et tercih edilir. Böylece et suyunu kaybetmez ve lezzeti daha iyi alınır. Zırh kullanmak büyük ustalık ister. Zırh kıyması için sinirsiz ve yağsız, kara et tabir edilen et ile birlikte dös eti kullanılır. Kebaba lezzetini veren ayrıca eklenen kuyruk yağıdır. Kullanılan kuyruk yağının et ile oranı ustasına göre değişir. Et kıyılırken içine kebabın cinsine göre, biber, taze otlar gibi ekler de konur, birlikte kıyma işlemi yapılır, böylece lezzetler birbirine iyice geçer.



© lezzetler.com tarif no:172596 • adı:Kiyama Kebabı (Gaziantep) • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:04.04.2025 - 07:28