PİDE ÜSTÜ EZME KEBAP

Köftesi:
3 dilim bayat beyaz ekmek içi
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 diş sarmısak
750 gram biraz döş karıştırılmış az yağlı koyun kıyması
1/2 kahve kaşığı karabiber
1/2 kahve kaşığı kimyon
1 iri soğanın rendelendikten sonra suyu
1 adet yumurta
1/2 kahve fincanı su
1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber
Pidesi:
4 adet kebap pidesi
1 tatlı kaşığı terevağı
1 kahve fincanı berrak et suyu
Üzerinin garnitürü:
2 adet küçük domates
8 adet sivribiber
Ezme sos
1/2 tatlı kaşığı sumak
6 adet taze yeşil soğan

1) Ekmekleri bol suda 10 dakika ıslatıp, sonra sıkıp bir tabağa çıkarınız.
2) Temiz bir kabın dibine tuzu koyup sarmısakla kabın dibini ovunuz. Sarmısağı atınız.
3) Sonra bütün malzemeyi ilâve edip iyice yoğurunuz. 20 eşit parçaya bölüp, şişlere 12 santim uzunluğunda parmak gibi geçiriniz.
4) Pideleri 2'şer santim büyüklüğünde kuşbaşı kesiniz.
5) 1 tatlı kaşığı tereyağını küçük bir tencereye koyup kızartınız. Pideyi ilâve edip 1 dakika kavurunuz.
6) Kenarlarına doğru et suyunu serpip, tencerenin kapağını kapatınız ve 5 dakika buharlandırırıız.
7) Domates ve biberlerin saplarını çıkarınız. Domatesleri 4'e bölüp biberleriyle ızgarada ayrı ayrı 2 dakika pişiriniz.
8) Köfteleri hafif yağlayıp ızgarada 3'er dakika alt ve üstünü pişiriniz.
9) Pideleri sahanlara veya çukur tabaklara bölüştürünüz.
10) Üzerlerine sıcak olarak ezme sosu ilâve edip, üzerlerine köfteleri eşit şekilde ekleyiniz. 2'şer adet domates ve biber yerleştiriniz.
11) 6 adet taze yeşil soğanı temizleyip saplarını lira gibi ince doğrayınız. Sumakla karıştırıp tabaklardaki kebapların sağ ve sol kenarlarına soğanı bölüştürerek sıcak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83494 • adı:PİDE ÜSTÜ EZME KEBAP • gönderen:im • indirme tarihi:22.05.2024 - 04:23