



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARIMSAK KEBABI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

500 gr. taze baş sarımsak

500 gr. az yağlı kıyma

Bir kavhe fincanı Nar Pekmezi

Tuz

Karabiber

Kıymaya biraz tuz ve konarak az suyla yoğrulup ceviz büyüklüğünde köfteler yapılır. Sarımsakların başları ayrılmadan ortadan ikiye bölünür. Şişe bir sarımsak bir köfte saplanarak mangalda pişirilir. Pişirilen kebablar tepsiye dizilir. Üzerine sulandırılmış nar pekmezi veya su gezdirilir. Ateşte 10 dakika kadar ağzı kapalı bir kaptaki bekletilir ve servis yapılır.

Not: Köftelerin boyutları eşit olmalıdır. Kesilen sarımsak boyları aynı olmalıdır. Köfteler müşteri isteğine göre pişirilmelidir (az veya çok pişmişlik). Köfteler üzerine gezdirilecek nar pekmezi ılık su ile sulandırılmalıdır. Servis tabakları ısıtılmış olmalıdır. Pide ile servisi yapılmalıdır. Köftelerin boyutları birbirine yakın olmalıdır. Pişmişlik derecesi müşterinin isteğine göre yapılmalıdır.

Sıcak servis tabağına közlenmiş soğan biber ve domatesle servisi yapılır. Konan garnitürler köfte boyutlarında olmalı aşırı konup köftenin özelliği yitirilmemelidir.